МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Фонд оценочных средств
для оценки результатов освоения профессионального модуля

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

2022 г.

Разработчик:

1. Агаджанов Арсен Николаевич, мастер производственного обучения, ГБПОУ НРПК

Эксперты от работодателя:

ООО «Веста»	технолог		М.Н. Попова
(место работы)	(занимаемая должность)	(подпись)	(инициалы, фамилия)

Согласовано:
Руководитель ПМО
_____/Г.Ф. Стригунова/

26 августа 2022 г.

Утверждаю:
Заместитель директора по учебно-производственной работе
_____ З.К. Брилева

«26» августа 2022г

1. Паспорт фонда оценочных средств

ФОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

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

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

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

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

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

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**
1	**2**
МДК. 01.01	Дифференцированный зачет
МДК. 01.02	Дифференцированный зачет
УП. 01.01 ПП. 01.1	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	**Экзамен квалификационный**

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного 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 расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов,	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание

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	недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос

Таблица 3

Общие компетенции	**Показатели оценки результата**

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

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

2.2. Общие и профессиональные компетенции, проверяемые дополнительно:[6]

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:
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

2.3. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:
ПО 1 подготовки, уборки рабочего места;
ПО 2 подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

ПО 3 обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

ПО 4 приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ПО 5 ведения расчетов с потребителями

уметь:

У 1 подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

У 6 проверять качество готовых полуфабрикатов,

У 7 осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов,

У 8 соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

З 1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

З 3 требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З 4 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З 5 способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Предметом оценки освоения МДК является сформированность элементов компетенций (знаний и умений).

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«**5**» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «**5**» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«**4**» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«**3**» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«**2**» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

3.1. Типовое задание для дифференцированного зачета

Типовые задания по междисциплинарному курсу МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки и хранения полуфабрикатов профессионального модуля (дифференцированный зачёт)

Проверяемые знания, умения	**Критерии оценки**
Знания: - Перечисляет требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Рассказывает назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Перечисляет последовательность выполнения технологических операций. - Приводит примеры современных методов техники обработки, подготовки сырья и продуктов. - Правильно выбирает регламенты, стандарты, в том числе систему анализа, оценку управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническую документацию, используемую при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. - Перечисляет возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. - Перечисляет требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. - Перечисляет виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. - Рассказывает правила утилизации отходов. - Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. - Перечисляет виды, назначение правила	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла).

эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. - Правильно выбирает виды технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. - Перечисляет способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. - Приводит примеры способов правки кухонных ножей.	
Умения: - Определяет визуально чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. - Поясняет рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Показывает уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Объясняет применение моющих и дезинфицирующих средств. - Объясняет технику ухода за весоизмерительным оборудованием. - Показывает процесс мойки посуды в посудомоечной машине, чистки и раскладывания на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов в соответствии со стандартами чистоты. - Показывает регулирование температурного режима в холодильном оборудовании. - Поясняет правильный выбор оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с видом сырья и способом его обработки. - Показывает порядок включения и подготовки к работе технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. - Отвечает на дополнительные вопросы соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.- Показывает порядок подготовки материалов, посуды, оборудования для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.- Письменно излагает рациональную организацию рабочего места с учетом стандартов чистоты	**Критерии оценки решения задачи**1 0 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями;9 баллов – задание выполнено полностью,без ошибок, но нерациональным способом без пояснений;8 баллов –правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат;7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи;6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное решение 60 % задачи;5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи;4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи;3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи; 2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи;1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи;0 баллов – задание не выполнено.

Условия выполнения задания: кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания *Максимальное время выполнения заданий*: 1 час

Выберите правильный вариант ответа

1. Полуфабрикат – это…
а) продукт, прошедший частичную кулинарную обработку
б) продукт, подготовленный к употреблению
в) кулинарное изделие
г) сырье

2.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

3. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы
а) свекла, морковь; б) чеснок, лук; в) картофель, огурец; г) тыква, капуста.

4. Овощи, содержащие ароматические и эфирные масла
а) картофель, тыква; 6) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.
5. Критерии для оценки овощей, поступающих на ПОП:
а) сверяют данные накладной;
б) проверяют по качеству, количеству и сверяют с данными накладной;
в) доверяют экспедитору, так как он материальное лицо.

6. Дефекты овощей не допустимые при приемке на их производство:
а) крепкие; б) целые;в) имеющие дефекты развития; г) в овощах до 5% механических повреждений.

Допишите предложение:
7. Доброкачественные овощи должны быть ……, …..., ……, …..., …… .

Вставьте пропущенные числа:
8. Количество рыбы на 1 порцию горячих блюд составляет – 60-100.гр.

9.Температура подачи горячих рыбных блюд должна быть не ниже - …0 С.

Вставьте пропущенные слова:
10. Грибы содержат белки, жиры, углеводы и …… вещества, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом.

11. Десертные овощи – ревень, …… , …… .

12. Дополните правила эксплуатации и технику безопасности оборудования:
а) проверка крепления и заземления б) наличие резинового коврика в) ……..
г) …….. и т. д.

13.

Часть передней четвертины говядины	Кулинарное назначение
Лопатка	
Шея	
Грудинка	

Покромка	
Толстый край	

14. Полуфабрикаты из рубленой массы:
а) бифштекс б) фрикадельки д) …… в) ……. г) ……

Укажите:

15. Способы оттаивания мороженной рыбы
а) _____
б) _____
в) _____

Установите соответствие:

16. Характерное применение офощей и продуктов их переработки

Наименование отходов овощей	Назначение отходов
1.Картофель	а. крахмал
2.Свекла	б. инулин
3.Стебель петрушки, сельдерея, укропа	в. краситель
	г. бульоны, супы

Установите соответствие колонок между:

17. Классификацией и видами морепродуктов

1) ракообразные	а) ламинария
2) моллюски	б) крабы, креветки, омары, раки
3) водоросли	в) кальмары, мидии, трепанги

18. Рыбными блюдами и сроками их хранения

1) отварная рыба	а) 2-3 часа
2) запеченная рыбы	б) 30 минут
3) жареная рыба	в) не подлежит хранению

19. Полуфабрикатами и сроками хранения

1. крупнокусковые полуфабрикаты	а) 36 час
2. порционные полуфабрикаты	б) 48 час
3. панированные полуфабрикаты	в) 24 час
4. мясной фарш	г) 3-5 час
5. кости	д) 12 час.

20. Классификацией и видами дичи:

а) перепела	1) боровая дичь
б) утки	2) водоплавающая дичь
в) кулики	3) полевая дичь
г) рябчики	4) болотная дичь
д) бекасы	
е) тетерева	

21. Как мясо подразделяется на категории?
1.Говядина …… а) 1 и 2 категория
2.Баранина …… б) 1 категория

3.Свинина …….. в) 1 и 3 категория
г)1,2,3 категория, мясная, обрезная, жирная

Установите правильную последовательность

22. Правил техники безопасности при работе с механическим оборудованием:
а) проверяют на холостом ходу; б) загружают в рабочую камеру; в) проверяют исправность заземления и санитарное состояние; г) машину промывают и просушивают;
д) выключают

23. Для каждого предложения подбери нужную концовку и впишите её номер в колонку «Ответ»

Предложение	**Концовка**
	а - отходы
1 – Котлетная масса является скоропортящимся изделием, так как в ней начинают быстро развиваться……	б – расстегаев и кулебяк
2 – Пищевые и технические остатки, образуемые в процессе кулинарной обработки называются……..	в – соусном отделении горячего цеха
	г – тельное из рыбы
3 – Визигу используют в фарш для ……	д--55 – 65С
4 – Горячие рыбные блюда приготавливают в …….	е – прокалывая рыбу иглой
5 – Полуфабрикат из рыбной котлетной массы с начинкой внутри…	ж – пряном отваре
6 – Температура подачи горячих рыбных блюд…….	
7 – Готовность отварной рыбы определяют по внешнему виду и…..	з - зразы
8 – Морскую рыбу с резким специфическим запахом варят в …….	и - микроорганизмы

Практические задания

Задание 24.

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто.

Задание 25.

При разделке свинины мясной выход мякоти составляет 86%, отходы 13.5%, потери при разделке 0.5%, определите массу мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120кг.

Эталон ответа

1. а	15. на воздухе, в воде и комбинированный способ
2. г	16. 1-а, 2-в; 3-г
3. б	17. 1-б; 2-в; 3-а
4. б	18. 1-б; 2-а; 3-а
5. б	19. 1-б; 2-а; 3-в; 4-д; 5-г
6. г	20. а-3; б-2; в-4; г-1; д-4; е-1
7. свежими, целыми, чистыми, сухими, неувядшими, без вмятин, глазков, темных пятен, с запахом, свойственным данному продукту	21.1-а; 2-а; 3-г
8. 75,100,125 гр.	22. в, а. б, г, д
9. +65С	23. 1-и; 2-а; 3-б; 4-в; 5-з; 6-д; 7-е; 8-ж;

10.экстрактивные вещества	24. Решение: Следует найти массу отходов? Начальные 80 кг содержит 100%,масса отходов Х кг содержит 30%. Найдем массу отходов. 80 кг-100% Х кг-30% Х=80*30/100=24 кг. Ответ: 24кг масса отходов.
11. спаржа, артишоки	25. Решение: Найдем массу мякоти, которая составляет 86% 120 кг- 100% Х кг-86% Х= 120*86/100=103,2 –масса мякоти Найдем массу отходов, которые составляют 13,5%. 120 кг -100% Х кг- 13,5% Х=120*13,5/100=16,2-масса отходов Найдем потери, если их процент при разделки составляет 0,5% 120 кг-100% Х кг- 0,5% Х=120*0,5/100=0,6 кг- потери при разделки Ответ: 103,2 кг-масса мякоти, 16,2 кг-масса отходов, 0,6-масса потерь.
12. включение и выключение сухими руками, не оставляют оборудование без присмотра,	
13. Лопатка - варка, рубленная масса Шея – тушение, рубленая масса Грудинка – жарка, варка Покромка – варка Толстый край – жарка ,тушение	
14. котлеты натурально рубленные, шницель натурально рубленный, кебаб	

3..2. Типовые задания по междисциплинарному курсу МДК 01.02. Организация приготовления, подготовки и хранения полуфабрикатов профессионального модуля (дифференцированный зачёт)

Типовые задания по междисциплинарному курсу МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов (дифференцированный зачёт)

Проверяемые знания, умения	**Критерии оценки**
Знания: - Перечисляет требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. - Рассказывает правила оформления заявок на склад. - Дает определения назначению и правилам эксплуатации приборов дляэкспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. - Перечисляет правила обращения с тарой поставщика.- Перечисляет ответственность за сохранность материальных ценностей. - Называет правила поверки весоизмерительного оборудования. - Правильно выбирает правила приема продуктов по количеству и качеству. - Правила снятия остатков на рабочем месте .- Правила проведения контрольного взвешивания продуктов - Перечисляет требования охраны труда, пожарной	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ (за правильный ответ дается 0,1 балла); в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ (за правильный ответ дается 0,2 балла); в тестовом задании на установление соответствия, если сопоставление произведено верно для всех пар (за правильный ответ дается 0,3 балла); в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность (за правильный ответ дается 0,4 балла).

безопасности и производственной санитарии в организации питания. - Перечисляет назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. - Называет ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.- Правильно выбирает методы приготовления полуфабрикатов .- Рассказывает о способах сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов .- Перечисляет правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи - Перечисляет ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. - Перечисляет технику порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. - Дает определение правилам заполнения этикеток - Правилам складирования упакованных полуфабрикатов. - Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. - Перечисляет требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов.	
Умения: - Объясняет способы распознавания недоброкачественных продуктов. - Показывает приемы мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. - Показывает рациональное использование сырья, продукты при их обработке, подготовке. - Определяет выбор, применение, комбинирование различных методов обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. - Показывает выбор, применение различных методов дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. - Показывает обработку овощей вручную и с использованием технологического оборудования. - Показывает удаление излишней горечи из отдельных видов овощей, как предотвратить потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.	**Критерии оценки решения задачи** 10 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок, рациональным способом, с пояснениями;9 баллов – задание выполнено полностью, без ошибок, но нерациональным способом без пояснений;8 баллов –правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат; 7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи;6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат; правильное

- Письменно излагает соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте. - Объясняет безопасный выбор, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья. - Поясняет различие пищевых и непищевых отходов, подготавливает пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. - Анализирует правила утилизации непищевых отходов. - Поясняет выбор, рациональное использование материалов, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. - Показывает, как осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. - Объясняет выбор применения различных способов хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. - Письменно излагает соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. - Показывает соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании. - Объясняет безопасное использование оборудования для упаковки - Анализирует соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. - Поясняет выбор, применение комбинированных различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования. - Поясняет выбор, применение различных методов дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. - Объясняет выбор, применение различных способов хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. - Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. - Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. - Безопасно использовать оборудование для упаковки соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. - Поясняет выбор, применение комбинированных различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования.	решение 60 % задачи;5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера; 50 % решения задачи;4 балла – в решении две ошибки принципиального характера; 40 % решения задачи;3 балла – в решении три ошибки принципиального характера; 30 % решения задачи;2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера; 20 % решения задачи;1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи;0 баллов – задание не выполнено;
Условия выполнения задания: кабинет (лаборатория) организации хранения и контроля запасов и сырья, организация обслуживания *Максимальное время выполнения заданий*: 1 час	

Выберите правильный вариант ответа
Выберите правильный вариант ответа
1. Для фаршированиия и приготовления в дальнейшем горячих блюд используют овощи:
а) кабачки, перец, помидоры, капусту, баклажаны.
б) кабачки, перец, капусту.
в) кабачки, перец, капусту, баклажаны. г) перец, капусту.

2. Шашки – форма нарезки:
а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы; г) моркови.

Допишите предложение:
3. Механическую кулинарную обработку картофеля производят в следующей последовательности ---------- , ---------- , ---------- .

4. Механическая кулинарная обработка рыбы включает следующие стадии: ……., ……., ……., …… , …… .

5. Тесто кляр это……

6. Обвалка это……

7. Панировка – это
……
……
Вставьте пропущенные слова:

8. Стадии обработки мороженого мяса: ……., обмывание, ……., кулинарный разруб, ……, ……, сортировка, …….. .

9. Поджарку готовят из .....…, нарезают …… обжаривают до готовности, добавляют лук, …… и жарят еще 2-3 мин. Отпускают с гарниром из
……

10.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабриката	Вид панировки
Котлеты		
Биточки		
Тефтели		

11.

Части мяса говядины	Виды тепловой обработки		
	Жарка	Варка	Тушение
Вырезка			
Лопаточная часть			
Грудинка			
Кострец			
Толстый край			
Тонкий край			

12. Приемы по приготовлению мясных полуфабрикатов:
а) нарезка **в)** шпигование **д)** ……. **б)**……..… **г)** …….. **е)** ……

13. Основные ткани мяса: а) …… в)…….. б) …….. г) ……

Укажите:
14. Способы фаршированиия рыбы
а) _____
б) _____

15. Классификацию рыбных блюд по способу тепловой обработки
а) _____
б) _____
в) _____
г) _____

16. Назначение панировки перед жаркой рыбы
а) _____
б) _____
в) _____

Установите соответствие:
17.Между приемами механической кулинарной обработки овощей и их характеристикой

1) распределение овощей по размеру;	а) очистка;
2) полуфабрикат, прошедший первичную обработку	б) сортировка;
3) удаление с поверхности загрязнений;	в) мытье
4) удаление непищевой кожицы	д) нарезка
5) способствует удалению загрязнений и побитых овощей	е) калибровка
6) простые и сложные формы нарезки	ё) приготовление полуфабрикатов

18.Между формами нарезки репчатого лука и назначением

1) кольца;	а) для крупяных супов, фаршей;
2) полукольца	б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;
3) дольки;	в) для супов, соусов;
4) крошка;	г) для шашлыков, жарки во фритюре.

Установите соответствие колонок между:
19. Полуфабрикатом и способом тепловой обработки
1) котлеты, биточки а) припускание
2) фрикадельки б) запекание
3) тефтели, рулет в) жарка

20. Полуфабрикатом и его формой
1) тефтели, фрикадельки а) кирпичика с закругленными краями
2) зразы б) шарики
3) биточки в) округло-приплюснутая

Установите правильную последовательность

21. Технологических операций первичной обработки картофеля:
а) промывание; б) очистка; в) сортировка; г) мытьё; д) дочистка; е) нарезка

22. Технологических операций первичной обработки грибов:
а) промывают 3-4 раза; **б)** очищают от листьев, хвои и травинок; **в)** соскабливают загрязнённую кожицу; **г)** удаляют повреждённые места; **д)** отрезают нижнюю часть ножки;

23. Технологического процесса приготовления рыбной котлетной массы:
а) измельчают на мясорубке **б)** пшеничный хлеб замачивают в жидкости **в)** рыбу разделывают на чистое филе **г)** измельчённое филе и замоченный хлеб соединяют **д)** филе нарезают на небольшие кусочки **е)** добавляют соль, молотый перец и всё тщательно вымешивают **з)** второй раз измельчают на мясорубке **к)** массу выбивают

24.Технологического процесса разделки безчешуйчатой рыбы:
а) удаление внутренностей б) удаление слизи, иногда и кожи в) удаление головы г) удаление плавников

25.Технологического процесса приготовления рыбной кнельной массы:
а) измельчают на мясорубке с мелкой решёткой 2-3 раза **б)** пшеничный хлеб замачивают в сливках **в)** рыбу разделывают на чистое филе **г)** измельчённое филе и замоченный хлеб соединяют **д)** филе нарезают на небольшие кусочки **е)** добавляют соль и всё тщательно вымешивают **ж)** второй раз измельчают на мясорубке **з)** добавляют взбитые белки яиц **к)** массу тщательно взбивают

26. Технологического процесса разделки чешуйчатой рыбы:
а) удаление внутренностей **б)** удаление чешуи **в)** удаление головы **г)** удаление плавников **д)** промывание

27.Для каждого предложения подбери нужную концовку и впишите её номер в колонку «Ответ»

Предложение	Концовка	Ответ
1 – Для сохранения формы, консистенции и цвета рыбы в процессе варки можно добавить……	а – сыром, припущенном или жареном виде	
2 – Припущенные рыбные блюда раньше называли…….	б – биточки и тефтели	
3 – Если рыба предназначена для холодных блюд, то её жарят только на ……	в – 30-40 минут	
4 – Полуфабрикаты для запекания используют в……	г - тефтели	
5 – При отпуске изделий из рыбной котлетной массы соусом поливают только…….	д – мере спроса	
6 - Пищевыми называются отходы, которые в дальнейшем можно использовать для……..	е - льезоне	
7 – Полуфабрикат из котлетной массы в виде шариков диаметром до 3 см…….	ж – приготовления блюд	
8 – Варёную рыбу хранят в бульоне и используют в течении……	з - уксус	
9 – Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в специальной жидкости……	и – растительном масле	
10 – Блюда из рыбы фри и запечённые приготавливают по…..	к - паровыми	

Практические задания
Задание 28.
Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработки составляет 3% массы нетто. Определите массу вареного картофеля.

Задание 29.
На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет

получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто

Задание 30.
Определить количество отходов, полученных при обработке 50 кг морского окуня крупного размера потрошеного с головой для получения чистого филе, учитывая % отходов равен 51%.

Эталон ответа

1.а	17. 1-е; 2-ё; 3-в; 4-а; 5-в,б; 6-д.
2. б	18. 1-г; 2-в; 3-б; 4-а
3. сортировка, калибровка, чистка, мытьё	19. 1-в; 2-а; 3-б
4. очистка от чешуи, удаление плавников, глаз и жабр, внутренностей через брюшко, промывание	20. 1-б; 2-а; 3-в
5. это жидкое панировочное тесто на основе яиц, жидкости и муки	21. в, г, б, д, а, е
6. Отделение мякоти от костей	22. б. д, в, г, а
7. Применение сыпучих продуктов таких как мука, сухари, измельченные орехи, для обваливания в них различных полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных)для жарки	23. в, б, д, а, г, з, е, к
8. оттаивание, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб, обвалка, зачистка, сортировка и приготовление п/ф	24. б, г, в, а
9.толстого края или вырезки говядины, корейки свинины, телятины, нарезают брусочками 10-15гр обжаривают до готовности, добавляют лук, томатное пюре и жарят еще 2-3 мин. Отпускают с гарниром из рассыпчатых каш, бобовых, макаронных изделий, картофеля ,капусты тушеной	25 в, б, д, г, а, ж, е, з, к
10. котлета – овальная с одним заостренным концом, длина 10-12 см толщина 2 см панировка сухари. Биточки – округлая форма диаметр, 5-6 см панировка сухари. Тефтели – округлая форма, панировка мука	26. б, г, в, а, д
11. Вырезка – жарка. Лопаточная часть – варка тушение. Грудинка – варка, тушение. Кострец – бульоны, варка, жарка, тушение. Толстый край – тушение, жарка. Тонкий край - жарка	27.1-з; 2-к; 3-и; 4-а; 5-б; 6-ж; 7-г; 8-в; 9-е; 10- д 28.Решение: Следует найти массу вареного картофеля. Данное число (масса 56 кг) содержит 100%- 3%=97%.Записывает краткое условие задачи: 56 кг содержит 100%,а Х%-97%. 56кг-100% Х кг-97% Х=56*97/100=54,32 кг Ответ: 54,32 масса вареного картофеля.
12. рубка, рыхление, панирование, маринование, ферментирование.	29.Решение: Решение Найдем норму отходов при холодной обработке, которая составляет 30% 200 кг-100% Х кг – 30% Х= 200*30/100=60 кг 200-60=140 вес брутто Найдем массу потери при тепловой обработке 140 кг-100% Х кг-31% Х = 140*31/100=43,4 И вычисляем массу жареного картофеля 140-43,4=96,6 кг Ответ:96,6

	кг.
13. мышечная, соединительная, костная и жировая	30.Решение: М= 50 . 51 : 100 =25.5 кг При обработке 50 кг морского окуня крупных размеров потрошеного с головой для
14. целиком, порционными кусками	
15. отварные, жареные, тушеные, запеченные, припущенные	
16. способствует образованию корочки, уменьшает вытекание сока и испарение влаги	

3..3.Задания для дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;
2) практического опыта и умений.
3) Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Задание №1.

1. Приготовить блюдо «Рагу овощное».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №2.

1. Приготовить блюдо «Голубцы овощные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №3.

1. Приготовить блюдо «Рулет картофельный».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №4.

1.Приготовить блюдо «Грибы в сметанном соусе».
2.Проверить органолептическим способом годность грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из грибов;
4.Обработка различными методами грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды грибов;

Задание №5.

1. Приготовить блюдо «Картофельная запеканка».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей ;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей ;
4.Обработка различными методами овощи;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей ;

Задание №6.

1. Приготовить блюдо «Капуста тушеная»
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №7.

1. Приготовить блюдо «Котлеты капустные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №8.

1. Приготовить блюдо «Морковь, тушеная с черносливом или яблоками».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №9.

1. Приготовить блюдо «Картофель, жареный во фритюре»».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №10.

1. Приготовить блюдо «Картофельное пюре».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №11.

1. Приготовить блюдо «Рагу овощное».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №12.

1. Приготовить блюдо «Голубцы овощные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №13.

1. Приготовить блюдо «Рулет картофельный».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №14.

1.Приготовить блюдо «Грибы в сметанном соусе».
2.Проверить органолептическим способом годность грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из грибов;
4.Обработка различными методами грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды грибов;

Задание №15.

1. Приготовить блюдо «Картофельная запеканка».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей ;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей ;
4.Обработка различными методами овощи;

5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей ;

Задание №16.

1. Приготовить блюдо «Капуста тушеная»
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №17.

1. Приготовить блюдо «Котлеты капустные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №18.

1. Приготовить блюдо «Морковь, тушеная с черносливом или яблоками».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №19.

1. Приготовить блюдо «Картофель, жареный во фритюре»».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №20.

1. Приготовить блюдо «Картофельное пюре».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №21.

1. Приготовить блюдо «Рагу овощное».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №22.

1. Приготовить блюдо «Голубцы овощные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №23.

1. Приготовить блюдо «Рулет картофельный».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №24.

1.Приготовить блюдо «Грибы в сметанном соусе».
2.Проверить органолептическим способом годность грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из грибов;
4.Обработка различными методами грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды грибов;

Задание №25.

1. Приготовить блюдо «Картофельная запеканка».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей ;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей ;
4.Обработка различными методами овощи;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей ;

4. Задания для экзамена (квалификационного)

Вариант - 1

I. Паспорт

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Как обрабатывают квашеную капусту.

Практическая часть Этапы обработки картофеля, выполнить на практике.

Вариант - 2

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

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

Практическая часть Произвести обработку белокочанной капусты и показать виды нарезки.

Вариант - 3

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.

2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:
1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей

Практическая часть Обработка луковых, показать формы нарезки репчатого лука.

Вариант - 4

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:
1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Разделка и обвалка бараньей туши

Практическая часть Обработка грибов, произвести обработку шампиньонов

Вариант - 5

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.

Практическая часть : Показать формы нарезки моркови, объяснить назначение

Вариант - 6

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Назовите мелкокусковые полуфабрикаты изготавливаемые из говядины
2. Как не допустить снижения пищевой ценности блюд из творога?

Практическая часть Приготовить полуфабрикат бефстроганов на примере куриного филе

Вариант - 7

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Назовите преимущества шоковой заморозки полуфабрикатов?
2.Какие требования предъявляются к оборудованию предприятий общественного питания?

Практическая часть Практическая часть показать способы нарезки свеклы.

Вариант - 8

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.

2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Какие приемы обработки применяются при изготовлении полуфабрикатов из мяса?
2. Как подготавливают и нарезают соленые огурцы

Практическая часть Продемонстрировать способы нарезки свежих огурцов.

Вариант - 9

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Какие два вида нарезки овощей существует?
2. Расскажите технологию приготовления котлетной массы, классический состав, роль хлеба?

Практическая часть: Произвести обработку кукурузы для дальнейшего кулинарного использования.

Вариант - 10

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины (название, из каких частей заготавливают)
2. Какое исключительно важное значение в питании играют овощи?

Практическая часть: Произвести нарезку картофеля соломкой для жарки во фритюре.

Вариант - 11

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии

43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Назовите общую схему обработки мяса?
2. Основные правила пряностей.

Практическая часть: Показать обработку баклажанов и способы их нарезки.

Вариант - 12

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар,кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Кулинарное назначение птицы и дичи.
2. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса

Практическая часть: Показать формы нарезки моркови ,объяснить назначение

Вариант - 13

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического

задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Какие части выделяются при обвалке туши говядины?
2. Какой эффект дает сортировка овощей?

Практическая часть: На примере куриного филе показать нарезку гуляша.

Вариант - 14

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1.Санитарно требования к разделочным доскам.

2.Признаки доброкачественности живой и охлажденной рыбы.
Практическая часть: Показать формы нарезки моркови, объяснить назначение.

Вариант - 15

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:
1.Дайте характеристику полуфабрикатам из баранины для жарки (название, из какой части тушки заготавливают.
2. Подготовка сушеных овощей для дальнейшего использования.
Практическая часть: Приготовить полуфабрикат бефстроганов на примере куриного филе.

Вариант - 16

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Правила использования и сочетания приправ и пряностей.

2.Назовите рубленые полуфабрикаты без хлеба, технологию приготовления массы, приведите примеры из говядины, баранины, свинины

Практическая часть: Произвести обработку белокочанной капусты и показать виды нарезки.

Вариант - 17

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Как приготавливают котлетную массу из птицы (технология, состав массы, полуфабрикаты приготавливаемые их этой массы)
2. Использование замороженных овощей, ассортимент, хранения, технология приготовления.

Практическая часть: Обработка грибов. Произвести обработку шампиньонов, объяснить технологию

Вариант - 18

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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,

птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.
2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:

1. Приготовили полуфабрикат «Бифштекс», во время обжаривания образовались трещины, какая причина, и как устранить недостаток?
2. Назовите общую схему обработки кроликов (какие п/ф готовят, из каких частей)

Практическая часть: Практическая часть показать способы нарезки свеклы.

Вариант - 19

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.

2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:
1.Признаки свежего мяса?
2. Классификация овощей в кулинарии
Практическая часть: Продемонстрировать способы нарезки свежих огурцов.

Вариант - 20

I. Паспорт

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии «Повар, кондитер» код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Общие компетенции: ОК 1 – ОК 11

II. Задание для экзаменуемого состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического задания

Инструкция

1) Теоретическая часть – время ответа – 10 мин.

2) Практическая часть - время выполнения задания – 40 мин

Задание:

Теоретическая часть:
1.Назовите методы заправки птицы (какие знаете, как они делаются)
2. Основные правила работы с ножом
Практическая часть: Приготовить полуфабрикат бефстроганов на примере куриного филе

ОТВЕТЫ НА БИЛЕТЫ

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.

Кулинария это искусство приготовления пищи,она изучает рациональные способы механической и тепловой обработки продуктов в целях приготовления блюд и кулинарных изде- лий в условиях массового производства.

2.Как обрабатывают квашеную капусту.

Из квашеной капусты удаляют посторонние примеси, отбирают морковь и крупные части кочерыги. Их дополнительно измельчают и вновь соединяют с капустой. Рубленую капусту дополнительно измельчают (рубят).

Капусту промывают в холодной воде в том случае, если она имеет излишнюю кислотность, потому что в воду вместе с кислотой перейдут другие растворимые вещества - сахара, витамины, вкусовые вещества

3.Обработка картофеля. Практическое задание. Назвать этапы обработки картофеля, выполнить на практике.

Технологическая схема обработки картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка (калибровка) клубней по качеству и размерам, мойка, очистка, доочистка, промывание и нарезка.

Билет № 2

1. **По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.**

   Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты различают по следующим основным признакам:

   1- виду используемого сырья - из картофеля, овощей и грибов, фруктов и ягод, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога, из рыбы, морепродуктов и раков, из мяса и мясных продуктов, из птицы, дичи и кролика и пр.;

2. *- способу кулинарной обработки - отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные, выпеченные;*
3. *- характеру потребления - закуски, супы, напитки и пр.;*
4. *- назначению - для диетического, школьного питания и др.;*
5. *- термическому состоянию - холодные, горячие, охлажденные;*
6. *- консистенции - жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.*

2.Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)

Сом. *Рыбу зачищают ножом от слизи, разрезают брюшко и удаляют внутренности; отрезают голову и плавники, промывают и нарезают на порционные куски. Крупного сома пластуют и удаляют кожу. Используют для варки и припускания, жарки во фритюре и приготовления котлетной массы.* ***Налим, угорь.*** *У налима и угря снимают кожу «чулком». Для этого её подрезают вокруг головы, отгибают и стягивают с рыбы до хвоста, затем отрезают. Чтобы кожа не скользила в руках, пальцы обмакивают в соль. Удаляют плавники, внутренности, голову. Рыбу обязательно промывают.*

3.Обработка и нарезка капустных овощей. Произвести обработку белокочанной капусты и показать виды нарезки.

При обработке белокочанной, краснокочанной и савойской капусты сначала удаляют верхние загрязненные и поврежденные листья, подрезая их у основания. Зачищенные кочаны промывают в моечных ваннах. Если кочан

подлежит измельчению, то у него после этого срезают наружную часть кочерыги, разрезают его пополам или на четыре части и из каждой части вырезают внутреннюю часть кочерыги. На шинковальных машинах или вручную капусту нарезают соломкой, вручную нарезают квадратиками («шашками»), для фаршей капусту рубят вручную или на особых машинах - куттерах

Билет № 3

1.Что называется сырьем.

Сырье – исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки. Полуфабрикат – (кулинарный полуфабрикат) – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

2.Разделка рыбы на чистое филе с кожей.

Все виды филе - *нарезают под острым углом (45□), начиная с хвостовой части. Если филе с кожей, то кожу надрезают в 2 – 3 местах. Это позволяет получать куски меньшей толщины и большей площади поверхности, что способствует более равномерному прогреву при жарке и улучшению внешнего вида.Филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью и филе с кожей и реберными костями (для варки) нарезают под прямым углом. Для п/ф «бабочка» филе с кожей без костей нарезают под углом 90 градусов*

3.Обработка луковых, формы нарезки. практическое задание.

При очистке репчатого лука обрезают луковицу сверху и снизу и удаляют «рубашку» (верхние сухие тонкие чешуйки). Очищенный лук промывают и нарезают кружочками, которые рассыпают на кольца, полукольцами, шинкуют соломкой или рубят на мелкие кубики («крошкой»).

У лука-порея удаляют корешок, пожелтевшие и загнившие листья, затем отрезают зелень. Оставшуюся часть разрезают вдоль на две части для облегчения промывания.

Чеснок разделяют на зубчики, каждый из которых очищают от сухих чешуй, затем промывают.

Билет № 4

1.Дать понятия основным способам тепловой обработки.

Основные способы, с помощью которых продукт доводится до готовности, в свою очередь делятся на варку и жаренье. ***Варка*** *тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водного пара.* ***Жаренье*** *тепловая кулинарная обработка продуктов при температуре, обеспечивающей образование на поверхности специфической корочки*

2. Разделка и обвалка бараньей туши

У бараньей туши удаляют почки (если она поступила с почками).

Разруб туш на переднюю и заднюю части. *Тушу кладут на стол и разрезают мякоть по линии конечного выступа тазовой кости с обеих сторон до позвоночника. Позвоночник перерубают и тушу делят на* ***переднюю*** *и* ***заднюю части****.*

Разруб и обвалка передних частей туш. *Лопатки отделяют так же, как и у говядины, и отрубают шею по последний шейный позвонок. У оставшейся части туши надрезают мякоть с обеих сторон позвоночника до реберных костей, которые перерубают у основания прикрепления их к позвоночнику; последний удаляют. Затем разрубают грудную кость, разрезают мякоть и разделяют вдоль на две части. Полученную часть кладут на стол внутренней стороной вверх и ножом делают надрез (отметку) по ребрам так, чтобы* ***корейка*** *(верхняя часть) по всей длине имела одинаковую ширину. После этого перерубают реберные кости и отделяют корейку от* ***грудинки*** *Корейка и грудинка получаются с реберными костями. Часть корейки, где отсутствуют ребра, называется почечной частью корейки.У* ***корейки*** *отрезают часть с 1-го по 4-е ребро, так как она представляет собой тонкий слой мышц, не пригодных для нарезки порционных полуфабрикатов. Полную обвалку корейки не проводят. С ее поясничной части срезают поперечные отростки позвоночника, оставшиеся ребра не вырезают, закраины срезают. Как крупнокусковой полуфабрикат корейка представляет собой спинную и поясничную части с реберными костями длиной не более 8 см и прилегающими к ним мясом и жиром, без спинных и поясничных позвонков и поперечных отростков.*

Грудинку *полной обвалке не подвергают, ребра не удаляют; грудную кость, если она не была вырублена при делении туши на части, срезают. От заднего конца грудинки отрезают жилистое мясо (небольшую часть пашины). Крупнокусковой полуфабрикат грудинки представляет*

собой часть туши с реберными костями, оставшуюся после отделения корейки и грудной кости, без жилистой части пашины.

***Лопатку** (лопатки и задние ноги бараньей, телячьей и свиной туш можно обваливать не полностью, в этом случае из задних ног удаляют тазовую кость, а из лопатки — плечевую) обваливают полностью так же, как у говяжьей туши. При зачистке удаляют сухожилия и грубую соединительную ткань. Пленку с наружной стороны не снимают.*

***Шею** для приготовления рагу не обваливают, а нарубают на кусочки вместе с костями (шейными позвонками). При обвалке делают продольный разрез мякоти по шейным позвонкам и срезают мякоть целым пластом.*

***Разруб и обвалка задних частей туш.** Заднюю часть туши разрубают вдоль по позвоночнику и крестцовой кости на две **тазобедренные части** (окорок).*

***Задние ноги** обваливают полностью так же, как задние ноги говяжьей туши, но полученную мякоть чаще всего разрезают на два куска. Мякоть тазобедренной части массой не более 5 кг оставляют целиком. Для жарки в целом виде при обвалке можно удалить только тазовую кость.*

***Баранью тушу** при кулинарном разрубе подразделяют по наименованию на 5 частей, а по количеству — на 11 частей: две корейки, две грудинки, четыре части мякоти задних ног, две части мякоти передних ног, шея и обрезки.*

3.Обработка грибов.Практическое задание ,произвести обработку шампиньонов,объяснить технологию.

При обработке шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают оставив 1,5—2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для предохранения от потемнения.

Билет № 5

1.Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.

***Опаливание**. Опаливание осуществляют с помощью газовых горелок для сжигания шерсти, волосков, перьев с поверхности обрабатываемых продуктов (головы, конечности крупного рогатого скота, тушки птиц и др.). Нагревания продуктов при этом не происходит.*

***Бланширование.** Бланшированием (ошпариванием) называют кратковременное (от 1 до 5 мин) воздействие на продукты кипящей водой или паром.*

Этот прием используют для облегчения последующей механической очистки продуктов, разрушения ферментов, оказывающих нежелательное действие на очищенные от поверхностных оболочек продукты, удаления привкуса горечи.

***Пассерование.** Пассерованием называется процесс нагревания продукта (с жиром или без него) перед его тепловой обработкой. Используется пассерование для обработки ароматических кореньев с целью сохранения в жировых растворах ароматических веществ, а также придания кореньям особого цвета и вкуса. Пассеруют также муку, приобретающую в зависимости от температуры нагрева различные свойства (оттенки цвета, вкуса и др.).*

***Термостатирование.** Применяется оно для сохранения первыми и вторыми блюдами при раздаче заданной температуры, используется также для доставки готовых блюд в горячем состоянии к месту их потребления.*

2.Техника приготовления котлетной массы из рыбы.

Для приготовления котлетной массы используют рыбу, не имеющую межмышечных костей а также рыбу тощих пород, типа трески, скапа, мероу.

Черствый пшеничный хлеб разламывают на мелкие куски и замачивают в воде или молоке. Мякоть рыбы, без кожи, реберных и позвоночных костей (чистое филе) нарезают на мелкие куски и смешивают с хлебом, а затем дважды пропускают через мясорубку. Массу посыпают солью и перцем. Все хорошо перемешивают до получения пышной однородной массы.

Для улучшения качества котлетной массы в нее добавляют вареную рыбу (25%), а также жир. Если хлеба в массе оказывается мало или, наоборот,: слишком много, и он низшего сорта, качество и вкус готовых изделий ухудшаются, они получаются сухими. Хлеб в котлетной массе нужен для задержания влаги в изделиях; эта влага нужна для того, чтобы коллаген, перешедший в глютин под действием тепла, растворился и изделия стали сочными.
Норма продуктов для котлетной массы следующая: на 500 г мякоти рыбы—125 г хлеба, 125—150 г молока или воды, 15—20 г соли, 1 г перца.
Из котлетной массы можно приготовить котлеты, зразы, биточки, а также использовать ее для фарширования, добавив сырой репчатый лук и растительное масло (50—100 г на 1 кг мякоти рыбы).

3.Практическое задание : ***Показать формы нарезки моркови ,объяснить назначение назначение.***

Морковь нарезают кружками, соломкой, брусками, кубиками, ломтиками, дольками.
Используется фигурная нарезка: звездочки, шестеренки, гребешки.
***Соломка**: морковь нарезают пластинами толщиной 2 мм, пластины режут соломкой такой же толщины и длиной 4...5 См.*
***Бруски:** нарезают пластины толщиной 0,7.. 1,0 см, пластины режут брусками такой же толщины и длиной 3,5... 4,0 см.*
***Дольки**: морковь нарезают поперек на цилиндры высотой до 5 см, затем цилиндры разрезают по радиусу на шесть- восемь частей*
***Кубики**: морковь нарезают брусками вдоль всей длины корнеплода. Бруски режут поперек кубиками. Мелкие корнеплоды разрезают вдоль да две части, затем каждую половину режут пополам и поперек на кубики*
***Ломтики**: нарезают так же, как и кубики, только ломтики нарезают поперек тонкими пластинами толщиной 1,5.. 2 см.*
***Фигурная нарезка** производится путем карбования моркови. Для карбования используют карбовочный нож или малый нож из поварской тройки. По длине моркови делают бороздки (для звездочек меньше, для шестеренок больше бороздок). Разрезают корнеплод поперек для получения пластин толщиной 2 мм. В зависимости от количества зубьев получают звездочки или шестеренки.*
***Для получения гребешков** прорезают бороздки на целом корнеплоде, затем корнеплод разрезают вдоль на две части. Каждую половину нарезают поперек наискось, получая гребешки в виде пластин с зубчатыми краями.*

Билет № 6

1.Назовите мелкокусковые полуфабрикаты изготавливаемые из говядины

***Бефстроганов** нарезают из толстого и тонкого краев, внутренней и верхней частей мякоти задней ноги, из обрезков вырезки порционными кусками толщиной 1—1,5 см, отбивают до толщины 0,5 см и нарезают соломкой длиной 3—4 см, массой 5—7 г.*

***Азу** нарезают из боковой и наружной частей мякоти задней ноги кусками толщиной 1,5—2 см, отбивают и нарезают брусочками массой 10—15 г.*

***Поджарку** нарезают из тонкого и толстого краев, внутренней и верхней частей мякоти задней ноги кусками толщиной около 2 см, отбивают и режут брусочками массой 10—15 г.*

***Шашлык по-московски** нарезают из вырезки кусочками массой 30—40 г в виде кубиков и слегка отбивают. Шпик нарезают квадратиками, репчатый лук — кружочками, маринуют с добавлением лимонной кислоты, лимонного сока или уксуса, соли, черного молотого перца. Надевают на шпажки, чередуя мясо с луком и шпиком.*

***Гуляш** нарезают из покромки, лопаточной, подлопаточной частей кусочками в виде кубиков, массой 20—30 г по 4—5 шт. на 1 порцию*

2. Как не допустить снижения пищевой ценности блюд из творога?

В процессе тепловой обработки творога казеины, содержащиеся в нем в виде уплотненного и частично обезвоженного студня, еще больше уплотняются вследствие денатурации белковых

молекул и синерезиса связанной ими сыворотки. Это приводит к снижению атакуемости белков ферментами желудочно-кишечного тракта, что снижает пищевую ценность блюд из творога. Этого можно избежать, если перед использованием творог протереть

3.Практическое задание. Приготовить полуфабрикат бефстроганов на примере куриного филе

В идеале это должна быть свежая говяжья вырезка.
Не разрезая говядину слегка отбиваем её. Делают это через пищевую плёнку, чтобы мясо не разбивалось, а молоток не забивался кусочками мяса, которые потом очень сложно вымыть. Нарезаем мясо поперёк волокон на тонкие ломтики (толщина около 5 мм) Ломтики нарезаем тонкой соломкой. Чем тоньше мы нарежем мясо, тем быстрее оно обжарится и тем больше сока останется внутри.

Билет № 7

1. **Назовите преимущества шоковой заморозки полуфабрикатов?**

Преимущество: при обычном охлаждении водные молекулы превращаются в кристаллы. Чем быстрее происходит сам процесс заморозки, тем меньшего размера будут эти самые кристаллы. При небольших кристаллах воды молекулы продуктов совершенно не разрушаются. Благодаря этому структура продуктов остается прежней. После их размораживания нет эффекта потери жидкости, не меняется ни вкус, ни консистенция.

2.Какие требования предъявляются к оборудованию предприятий общественного питания?

Технологическое оборудование предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение. Материал и конструкция оборудования не должны оказывать отрицательного воздействия на качество продуктов. Он должен быть устойчивым к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию Оборудование должно легко подвергаться санитарной обработке, способствовать облегчению труда и повышению его производительности.

Механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему, предусматривая проходы шириной не менее 1,2-1,5 м. Металлические части машин и аппаратов, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготавливаются из нержавеющей стали, наружные части окрашиваются краской. Механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают и закрывают чехлом из пленки или полотна

3.Практическая часть показать способы нарезки свеклы.

Свеклу нарезают так же, как и морковь
Морковь нарезают кружками, соломкой, брусками, кубиками, ломтиками, дольками.
Используется фигурная нарезка: звездочки, шестеренки, гребешки.
***Соломка**: морковь нарезают пластинами толщиной 2 мм, пластины режут соломкой такой же толщины и длиной 4...5 См.*
***Бруски:** нарезают пластины толщиной 0,7.. 1,0 см, пластины режут брусками такой же толщины и длиной 3,5... 4,0 см.*
***Дольки**: морковь нарезают поперек на цилиндры высотой до 5 см, затем цилиндры разрезают по радиусу на шесть- восемь частей*
***Кубики**: морковь нарезают брусками вдоль всей длины корнеплода. Бруски режут поперек кубиками. Мелкие корнеплоды разрезают вдоль да две части, затем каждую половину режут пополам и поперек на кубики*

***Ломтики**: нарезают так же, как и кубики, только ломтики нарезают поперек тонкими пластинами толщиной 1,5.. 2 см.*
***Фигурная нарезка** производится путем карбования моркови. Для карбования используют карбовочный нож или малый нож из поварской тройки. По длине моркови делают бороздки (для звездочек меньше, для шестеренок больше бороздок). Разрезают корнеплод поперек для получения пластин толщиной 2 мм. В зависимости от количества зубьев получают звездочки или шестеренки.*
***Для получения гребешков** прорезают бороздки на целом корнеплоде, затем корнеплод разрезают вдоль на две части. Каждую половину нарезают поперек наискось, получая гребешки в виде пластин с зубчатыми краями.*

Билет № 8

1 .Какие приемы обработки применяются при изготовлении полуфабрикатов из мяса?

При изготовлении п/ф используют следующие приемы
*1 **Нарезание**- осуществляют поперек мышечных волокон, для наименьшей деформации при тепловой обработке и более легкому жеванию*
*2 **Отбивание** –этому способу подвергают порционные куски перед нарезкой. Отбивают тяпкой, молотком, рыхлителем. Способ выравнивает толщину мяса, увеличивает площадь и способствует разрыхлениею волокон мяса.*
*3 **Панирование**- покрытие поверхности п/ф панировкой для образования более румяной и красивой корочки и сохранение влаги и сока. Для жарки во фритюре применяют двойное панирование с помощью ЛЬЕЗОНА*
***Льезон** это подсоленная яично- молочная смесь, где 670 гр. яиц, 340 мл. молока и 10 гр. Соли.*
*4 **Шпигование**- применяют для придания п/ф сочности и аромата. Шпигуют салом,кореньями,чесноком.*
*5 **Маринование** – выполняют для обогащения мяса ароматическими веществами овощей,специй и дополнительно решается задача размягчения мяса.*
***Ферминтирование** –применяют для ускорения последующего приготовления,для чего применяют ферменты из плодов папаи-папаин, инжира- фицин, ананаса – бромелайн.*
Эти вещества вводят с помощью иньектора в толщу мяса и после этого говяжья лопатка становится пригодной для жарки

2. **Как подготавливают и нарезают соленые огурцы?**

Соленые огурцы промывают холодной водой. У мелких огурцов отрезают место прикрепления плодоножки. Используют их целиком или нарезают. Крупные огурцы очищают, разрезают вдоль на четыре части и удаляют семена. Нарезают огурцы ломтиками, ромбиками для приготовления солянок, почек по-русски, салатов; соломкой для рассольника; мелкими кубиками для холодных блюд и для соусов.

3.Практическая часть Продемонстрировать способы нарезки свежих огурцов.

***Огурцы нарезают кружочками**, соломкой, дольками, ломтиками, мелкими кубиками и фигурной нарезкой (цветки, стружка для колокольчиков).*

Билет № 9

1. Какие два вида нарезки овощей существует?

По видам нарезки различают ручную нарезку и механическую.
Для ручной нарезки организуют рабочее место в овощном цехе. Это стол, разделочная доска и ножи из поварской тройки (малый, средний, большой), приспособления для фигурной нарезки (выемки). Для механической нарезки используют овощерезки с электрическим приводом

2.Расскажите технологию приготовления котлетной массы, классический состав, роль хлеба?

Для приготовления котлетной массы измельчают котлетное мясо на мясорубке, добавляя к

нему хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке. Повторно пропускают через мясорубку и добавляют соль и специи. Перед порционированием хорошо вымешивают и выбивают для увеличения связанности. Классический состав этой массы 1 кг мяса,250гр хлеба,300 гр жидкости,20 гр соли, 1 гр перца молотого.
Хлеб в котлетной массе выполняет несколько функций.
***Вкусовую-** характерный котлетный вкус получается при содержании хлеба 20-25 % от массы мяса.*
***Водосвязывающую** – нельзя использовать свежий хлеб, так как он хуже связывает воду и изделия получаются недостаточно сочными, свежий хлеб плохо размешивается в массе.*

3 Практическая часть. Произвести обработку кукурузы для дальнейшего кулинарного использования.

У кукурузы молочно-восковой спелости отрезают стебель, удаляют листья и обволакивающие початок волокна, после чего початок промывают.
Эти овощи при хранении изменяют цвет, поэтому очищать их следует непосредственно перед варкой.

Билет № 10

1. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины (название,из каких частей заготавливают)

***Бифштекс** нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по одному куску на порцию, толщиной 2—3 см, слегка отбивают.*

***Филе** нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску на порцию толщиной 4—5 см, затем придают им округлую форму, но не отбивают.*

***Лангет** нарезают под углом 40—45° толщиной 1—1,5 см из тонкой части вырезки, слегка отбивают, используют по два куска на 1 порцию.*

***Антрекот** нарезают из тонкого и толстого краев порционными кусками толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия и пленки, придают овально-продолговатую форму.*

***Зразы отбивные** нарезают из боковой и наружной частей задней ноги порционными кусками толщиной 1—1,5 см, затем отбивают, на середину выкладывают фарш, завертывают края, придавая форму сигары (маленьких колбасок) и перевязывают ниткой (шпагатом). Для фарша используют пассерованный репчатый лук с измельченными вареными яйцами или грибами, зеленью петрушки, молотыми сухарями (для связи), кладут соль, молотый перец и перемешивают.*

***Говядина духовая**: нарезают из боковой и наружной частей задней ноги порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают. Используют по 1—2 куска на 1 порцию.*

***Ромштекс** нарезают из толстого и тонкого краев, верхней и внутренней частей мякоти задней ноги, порционными кусками толщиной 1,5—2 см. Отбивают до толщины 1—1,5 см, надрезают сухожилия, посыпают солью, молотым перцем, панируют в красной панировке и придают овально-приплюснутую форму.*

2. Какое исключительно важное значение в питании играют овощи?

Исключительно важное значение овощи имеют как источник пищевых волокон - клетчатки, пектиновых веществ. Эти вещества не усваиваются организмом, но играют важную роль в процессе пищеварения, стимулируя перистальтику кишечника. Кроме того, они способствуют выведению из организма тяжелых металлов и радионуклидов, а также необходимы для жизнедеятельности полезной микрофлоры, живущей в кишечнике человека.

3 Практическое задание Произвести нарезку картофеля соломкой для жарки во фритюре.

картофель режут пластинами толщиной 1,5. 2,0 мм, пластины укладывают друг на друга и нарезают поперек, каждый раз отступая от края пластин на 1,5. 2,0 мм. Длина кусков - примерно 4...5 см. Используют для жарки во фритюре

Билет № 11

1.Назовите общую схему обработки мяса?

Общая схема обработки мяса состоит из определенных, последовательных действия.
1 – Размораживание туш, полутуш, четвертей
2 – Обмывание (срезают клеймы и грязные участки)
3 – Обсушивание
4- Разделка туш разруб в результате которых выделяют части ,которые называются крупнокусковыми, этот термин также применим для п/ф массой от 0,5 до 3 кг
5- Обвалка -отделение мякоти от костей
6- Зачистка и жиловка
7- Приготовление мясных п/ф

2.Основные правила пряностей.

***Правило единства и множества**: если пряности сочетают с данным продуктом по отдельности, они сочетаются с ним и взять вместе (в любой комбинации).*
***Правило «плохой пряности»:** одна пряность, не подходящая данному блюду, погасит вкус целого набора сочетаемых пряностей.*
***Правило пряности-нейтрализатора**: существуют пряности которые значительно ослабляют или совсем нейтрализуют аром других пряностей. Например, хрен не вводят в состав пряных смесей, но употребляют как основу-носитель для других пряностей, аромат которых хрен утончает и усиливает.*
***Правило соли и сахара**: с помощью сахара и соли в соусе можно изменять ноты пряностей. Например, черный перец хорош и для рыбы, и для кондитерских изделий, но в первом варианте он будет с соленой основой, а во втором - со сладкой. **Существуют и пряности-исключения, например ваниль**. Она употребляется только на сладкой основе. Красный перец и чеснок, напротив, никогда не употребляются с сахарной основой.*
***Правило нейтрального продукта**: если в основе для пряностей лежит нейтральный продукт (рис, картофель, творог, тесто), то, каким быть блюду («вторым» или «третьим»), решают пряности.*
***Правило соли**: соль всегда усиливает действие пряностей. Это важно учитывать. Например, суп с пряностями солят меньшим количеством соли, чем суп без пряностей. Об этом правиле важно знать еще и потому, что не во всех кулинарных рецептах это учитывается.*

3.Практическая часть Показать обработку баклажанов и способы их нарезки.

Баклажаны сортируют, отрезают плодоножку, промывают. Старые экземпляры ошпаривают и очищают. Нарезают кружочками, ломтиками или кубиками. Баклажаны в сыром виде практически не употребляют из-за горечи, которая усиливается по мере их созревания. Горечь плодам придает содержащееся в них вещество соланин. Баклажаны жарят и запекают (фаршированными).

Билет № 12

1.Кулинарное назначение птицы и дичи.

Для приготовления бульонов особенно хороши взрослые, но не жирные куры. Бульоны из цыплят и старых петухов не ароматны. Неплохим вкусом обладают бульоны из нежирных индеек. Уток и гусей для приготовления бульонов не используют, так как бульоны из этой птицы слишком жирны и мутны, а специфический запах птицы, приятный в жареных блюдах, неприятен в бульонах. Мясо уток и гусей добавляют иногда в некоторые разновидности борщей, солянок и рассольников. Индейки хороши жареными, их также используют для фарширования. Уток и гусей обычно жарят целыми тушками. Старую птицу, в особенности гусей, лучше тушить. Жирных уток и гусей часто фаршируют. Пропитываясь жиром, фарш из яблок или картофеля приобретает очень хороший вкус. Для приготовления кнельной и котлетной массы используют мясо кур и петухов

2.Требования к качеству полуфабрикатов из мяса

***Крупнокусковые** п/ф должны иметь ровную поверхность без сухожилий. Толщина слоя подкожного жира у п/ф из свинины не более 1 см. Цвет и запах свойственный натуральному*

мясу, консистенция плотная, упругая. Не допускается наличие осклизлости, загара и др.
Порционные п/ф *Поверхность слегка влажная не липкая,цвет и запах как у крупнокусковых п/ф, реакция на лакмус –кислая.*
Допускается отклонения от массы у единичных п/ф 10 шт. отклонения быть не должно
Панированные *Изделия соответствующей формы и толщины, края ровные. Не допускаются поверхностные сухожилия , увлажнения и отслоение панировки.*
Мелкокусковые п/ф *изделия правильной формы, не допускается выделение сока, наличие пленок и сухожилий, содержание жира выше нормы. Запах, цвет, консистенция как у крупнокусковых.*
Полуфабрикаты из рубленного мяса *поверхность равномерная, панированная, без трещин и ломаных краев. Форма и толщина соответствуют изделию, на разломе масса однородная, без кусков сухожилия и хлеба. Запах свойственный доброкачественному мясу со специями. Отклонения от массы в пределах 5%.*

3. Показать формы нарезки моркови ,объяснить назначение

Морковь нарезают кружками, соломкой, брусками, кубиками, ломтиками, дольками.
Используется фигурная нарезка: звездочки, шестеренки, гребешки.
Соломка*: морковь нарезают пластинами толщиной 2 мм, пластины режут соломкой такой же толщины и длиной 4...5 См.*
Бруски*: нарезают пластины толщиной 0,7.. 1,0 см, пластины режут брусками такой же толщины и длиной 3,5... 4,0 см.*
Дольки*: морковь нарезают поперек на цилиндры высотой до 5 см, затем цилиндры разрезают по радиусу на шесть- восемь частей*
Кубики*: морковь нарезают брусками вдоль всей длины корнеплода. Бруски режут поперек кубиками. Мелкие корнеплоды разрезают вдоль да две части, затем каждую половину режут пополам и поперек на кубики*
Ломтики*: нарезают так же, как и кубики, только ломтики нарезают поперек тонкими пластинами толщиной 1,5.. 2 см.*
Фигурная нарезка *производится путем карбования моркови. Для карбования используют карбовочный нож или малый нож из поварской тройки. По длине моркови делают бороздки (для звездочек меньше, для шестеренок больше бороздок). Разрезают корнеплод поперек для получения пластин толщиной 2 мм. В зависимости от количества зубьев получают звездочки или шестеренки.*
Для получения гребешков *прорезают бороздки на целом корнеплоде, затем корнеплод разрезают вдоль на две части. Каждую половину нарезают поперек наискось, получая гребешки в виде пластин с зубчатыми краями.*

Билет № 13

1.Какие части выделяются при обвалке туши говядины?

При обвалке туши говядины выделяют следующие части 1- шейная часть,2 подлопаточная часть , 3 спинная часть(толстый край), 4 поясничная часть, 5- вырезка, 6 тазобедренная часть ,7 пашина, 8 покромка, 9 грудинка,10 лопаточная часть, 11 голяшки

СХЕМА РАЗДЕЛКИ ГОВЯЖЬЕЙ ТУШИ: 1 – шейная часть; 2 – подлопаточная часть; 3 – спинная часть длиннейшей мышцы спины (толстый край); 4 – поясничная часть длиннейшей мышцы спины (тонкий край); 5 – вырезка; 6 – тазобедренная часть: а – внутренний кусок /

2. Какой эффект дает сортировка овощей?

Сортировка по размерам позволяет:

- уменьшить отходы при очистке картофеля на 6... 10 % его массы;
- правильно провести тепловую обработку, так как одинаковые по размерам клубни и корни одновременно достигают готовности;

рационально использовать различные по размерам овощи: крупные - для фарширования, фигурного обтачивания; средние - для варки в очищенном виде, нарезки для супов, салатов, гарниров; мелкие - для варки неочищенными

3.На примере куриного филе показать нарезку гуляша.

Гуляш нарезают из покромки, лопаточной, подлопаточной частей кусочками в виде кубиков, массой 20—30 г по 4—5 шт. на 1 порцию

Билет №14

1,Санитарно требования к разделочным доскам?

Разделочные доски *изготавливают из твердых пород дерева (дуб, бук, береза, клен), в виде целого куска с гладкой поверхностью, без щелей. Доски бывают пластмассовые. Материалы, применяемые для изготовления инвентаря, не должны сообщать пищевым продуктам вредных и неприятных органолептических свойств, не должны изменять цвета, вкуса, запаха и внешнего вида. в пищу не должны переходить составные части того материала, из которого изготовлен инвентарь. Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «МС» - мясо сырое, «МВ» - мясо вареное, «РС»-рыба сырая, «РВ- рыба вареная», «ОС» - овощи сырые и т. д. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок в соответствии с маркировкой. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой (очистив предварительно ножом от остатков продукта), ошпаривают кипятком и хранят, поставленными на ребро, на стеллажах. Весь инвентарь, в том числе разделочные доски, дезинфицируют кипячением в воде в течение 15-20 мин.*

2.Признаки доброкачественности живой и охлажденной рыбы.

Доброкачественная свежая *рыба имеет плотную упругую мякоть, плотно прилетающую блестящую чешую, ярко-красные расправленные жабры, выпуклые глаза. Мышечная ткань с трудом отделяется от костей. Цвет мышечной ткани на разрезе серовато-белый, прозрачный. Запах специфический для свежей рыбы. При варке доброкачественной рыбы образуется прозрачный, ароматный бульон. Консистенция варёных мышц нежная, рыхлая.*

Живая рыба *должна быть здоровой, упитанной, подвижной. У такой рыбы спинка мясиста и не заострена, жабры мягко и равномерно поднимаются и опускаются, чешуя рыбы цела, не имеет пятен и повреждений. Рыба плавает не на поверхности, а в глубине слоя воды.*

Охлажденная рыба *подвергается особенно тщательному обследованию, так как она быстро портится и в особенности при недостаточно тщательном хранении может быстро стать*

негодной к употреблению. Безупречная по свежести рыба имеет плотное, окоченевшее тело, положенная на руку она не должна изгибаться. Рыба должна иметь выпуклые, прозрачные глаза, гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже, мясо этой рыбы твердо и плотно соединено с костями, слизи немного, она прозрачная. При нажатии пальцем ямка либо не образуется, либо быстро и полностью восполняется. Брошенная в воду рыба быстро тонет.

***3.* Показать формы нарезки моркови, объяснить назначение**

Морковь нарезают кружками, соломкой, брусками, кубиками, ломтиками, дольками. Используется фигурная нарезка: звездочки, шестеренки, гребешки.

***Соломка**: морковь нарезают пластинами толщиной 2 мм, пластины режут соломкой такой же толщины и длиной 4...5 См.*

***Бруски:** нарезают пластины толщиной 0,7.. 1,0 см, пластины режут брусками такой же толщины и длиной 3,5... 4,0 см.*

***Дольки**: морковь нарезают поперек на цилиндры высотой до 5 см, затем цилиндры разрезают по радиусу на шесть- восемь частей*

***Кубики**: морковь нарезают брусками вдоль всей длины корнеплода. Бруски режут поперек кубиками. Мелкие корнеплоды разрезают вдоль да две части, затем каждую половину режут пополам и поперек на кубики*

***Ломтики**: нарезают так же, как и кубики, только ломтики нарезают поперек тонкими пластинами толщиной 1,5.. 2 см.*

***Фигурная нарезка** производится путем карбования моркови. Для карбования используют карбовочный нож или малый нож из поварской тройки. По длине моркови делают бороздки (для звездочек меньше, для шестеренок больше бороздок). Разрезают корнеплод поперек для получения пластин толщиной 2 мм. В зависимости от количества зубьев получают звездочки или шестеренки.*

***Для получения гребешков** прорезают бороздки на целом корнеплоде, затем корнеплод разрезают вдоль на две части. Каждую половину нарезают поперек наискось, получая гребешки в виде пластин с зубчатыми краями.*

Билет № 15

1.Дайте характеристику полуфабрикатам из баранины для жарки (название, из какой части тушки заготавливают)

П/ф из баранины для жарки.

Крупнокусковой п / ф - *баранина жареная* приготавливается из тазобедренной части. Для этого ее подвергают неполной обвалке, удаляя берцовую и тазовую кости. Мякоть лопаточной части сворачивают рулетом, подворачивая внутрь верхние и нижние края лопатки, и перевязывают шпагатом.

Баранину, жаренную крупным куском и шпигованную, готовят из корейки, обравнивая и подрезая пленки по реберным косточкам. Затем шпигуют ее чесноком.

Порционные п / ф. *Котлеты натуральные* нарезают из корейки с реберной косточкой по 1 куску на порцию. Котлету отрезают наискось вдоль реберной косточки, подрезая мякоть на 2-3 см от ее нижнего конца. Косточку отрубают, зачищают от пленок и остатков мякоти. Мякоть отбивают и придают котлете овальную форму.

Котлета отбивная готовится так же, как и натуральная, но п/ф смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Шницель отбивной нарезают из тазобедренной части толщиной 2-3 см, овально-продолговатой формы. Отрезанные куски отбивают, рыхлят, надрезают сухожилия и пленки, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

Мелкокусковое п / ф. Для приготовления шашлыка используют тазобедренную часть и корейку без ребер. Мясо нарезают массой 30-40 г . Мясо маринуют, добавляют ароматическую зелень, репчатый лук.

2.Подготовка сушенных овощей для дальнейшего использования.

Сушеные овощи. *В сушеном виде поступают: картофель, свекла, морковь, лук, зелень петрушки и укропа. Овощи могут быть сублимационной и термической сушки. При сублимационной сушке овощи замораживают, а затем сушат в вакууме. При этом лед превращается в пар, минуя жидкое состояние. При сублимационной сушке практически не уменьшается объем овощей, мало изменяются их вкус, цвет и аромат. Такие овощи заливают горячей водой и варят, как обычно, так как они сразу набухают. При термической сушке овощи уменьшаются в объеме, их свойства значительно изменяются. Перед варкой их необходимо залить холодной водой (без соли) на 1-3 ч для набухания, а затем варить в той же воде. Солят воду после набухания овощей. Сушеную зелень петрушки и укропа добавляют в блюда без предварительной обработки. Сушеный лук сначала сбрызгивают водой, чтобы он набух, затем используют для пассерования.*

3. Приготовить полуфабрикат бефстроганов на примере куриного филе

В идеале это должна быть свежая говяжья вырезка. Не разрезая говядину слегка отбиваем её. Делают это через пищевую плёнку, чтобы мясо не разбивалось, а молоток не забивался кусочками мяса, которые потом очень сложно вымыть. Нарезаем мясо поперёк волокон на тонкие ломтики (толщина около 5 мм) Ломтики нарезаем тонкой соломкой. Чем тоньше мы нарежем мясо, тем быстрее оно обжарится и тем больше сока останется внутри

Билет № 16

1. Правила использования и сочетания приправ и пряностей.

Важно знать следующие правила сочетания приправ и пряностей:
1) добавлять специи понемногу, чтобы избежать их избытка;
" пробовать пищу только через несколько минут после добавления специй;
2)молотые приправы добавлять в конце приготовления пищи или перед сервировкой;
3)приправы в целом виде добавлять в пищу, требующую длительного приготовления, и делать это в начале;
4)карри, молотая паприка, шафран и куркума окрашивают пищу.
Лучший результат получается тогда, когда их предварительно смешивают с капелькой жира;
5)рисовые, картофельные и макаронные блюда можно приправлять большим количеством специй;
6)ароматические приправы не переносят длительного нагрева, поэтому рекомендуют добавлять их в последнюю очередь.

2.Назовите рубленные полуфабрикаты без хлеба, технологию приготовления массы ,приведите примеры из говядины,баранины,свинины

Рубленые полуфабрикаты без хлеба. *Котлетное мясо нарезают, соединяют с салом-сырцом и измельчают на мясорубке. Шпик, нарезанный мелкими кубиками, кладут после его измельчения. К измельченному мясу добавляют воду или молоко, соль, перец и хорошо вымешивают.*

Бифштекс рубленый *готовят из говядины. В измельченное мясо добавляют шпик, нарезанный кубиками, и другие компоненты. Разделывают в виде биточков.*

Котлеты натуральные *рубленые готовят из баранины или свинины, придавая изделиям форму котлет.*

Шницель натуральный *рубленый готовят из свинины, баранины или говядины.*

П/ф придают плоскоовальную форму, смачивают в льезоне и панируют в сухарях.

3. Произвести обработку белокочанной капусты и показать виды нарезки.

При обработке белокочанной, краснокочанной и савойской капусты сначала удаляют верхние загрязненные и поврежденные листья, подрезая их у основания. Зачищенные кочаны промывают в моечных ваннах. Если кочан подлежит измельчению, то у него после этого срезают наружную часть кочерыги, разрезают его пополам или на четыре части и из каждой части вырезают внутреннюю часть кочерыги. На шинковальных машинах или вручную капусту нарезают соломкой, вручную нарезают квадратиками («шашками»), для фаршей капусту рубят вручную или на особых машинах - куттерах

Билет № 17

1.Как приготавливают котлетную массу из птицы (технология, состав массы, полуфабрикаты приготавливаемые их этой массы)

Рубленые полуфабрикаты. Для приготовления п/ф из рубленой птицы готовят котлетную массу. Состав котлетной массы и приготовление ее аналогичны составу и способу приготовления котлетной массы из мяса, но хлеба пшеничного берется 20-24 %; молока или воды - 20-35 % массы мякоти. Биточки обычно не панируют, так как их припускают. Котлеты рубленые панируют в сухарях или белой панировке. Биточки фаршированные фаршируют мелкорублеными вареными шампиньонами. П/ф придают круглую форму и панируют в сухарях.

2. Использование замороженных овощей, ассортимент, хранения, технология приготовления.

Замороженные овощи. *В замороженном виде поступают: зеленый горошек, стручковая фасоль, цветная капуста, картофель, свекла, морковь, томаты, сахарная кукуруза, перец, пряная зелень, смеси разных овощей и др. Быстрозамороженные овощи хорошо сохраняют свои естественные свойства.*

Хранят их на предприятии при температуре -18°С, используют без предварительного размораживания - закладывают в кипящую воду и варят 10-15 мин. Картофель можно использовать для жарки основным способом и во фритюре.

3.Обработка грибов.Практическое задание ,произвести обработку шампиньонов,объяснить технологию.

При обработке шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают оставив 1,5—2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для предохранения от потемнения.

Билет № 18

1. Приготовили полуфабрикат «Бифштекс», во время обжаривания образовались трещины, какая причина, и как устранить недостаток?

(Недостаточно выбита масса, прекратить жарку и хорошо отбить массу)

2.Назовите общую схему обработки кроликов (какие п/ф готовят,из каких частей) .

Обработка кроликов заключается в следующем.

У тушек кроликов срезают клейма, удаляют горловину, последний шейный позвонок, почки, зачищают и промывают. В виде целой тушки кролик предназначается для варки или жаренья. Для более рационального использования тушки разрубают на две части - переднюю и заднюю - между последним грудным и первым поясничным позвонками. Задняя часть (окорочка, спинная часть) содержит меньше соединительной ткани, к тому же она более нежная и легче размягчается. Поэтому мякоть окорочков и спинной части используют главным образом для приготовления натуральных и фаршированных котлет, шашлыков.

Переднюю часть тушки используют в основном для тушения.

Для приготовления котлетной массы используют мякоть передней и задней частей.

Крупные тушки разделяют на четыре части : лопатки, окорочка, переднюю и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. Оставшуюся часть разрубают между 5-м и 6-м грудными позвонками.

3. **Практическая часть показать способы нарезки свеклы.**

Свеклу нарезают так же, как и морковь

Морковь нарезают кружками, соломкой, брусками, кубиками, ломтиками, дольками. Используется фигурная нарезка: звездочки, шестеренки, гребешки.

***Соломка**: морковь нарезают пластинами толщиной 2 мм, пластины режут соломкой такой же толщины и длиной 4...5 См.*

***Бруски:** нарезают пластины толщиной 0,7.. 1,0 см, пластины режут брусками такой же толщины и длиной 3,5... 4,0 см.*

***Дольки**: морковь нарезают поперек на цилиндры высотой до 5 см, затем цилиндры разрезают по радиусу на шесть- восемь частей*

***Кубики**: морковь нарезают брусками вдоль всей длины корнеплода. Бруски режут поперек кубиками. Мелкие корнеплоды разрезают вдоль да две части, затем каждую половину режут пополам и поперек на кубики*

***Ломтики**: нарезают так же, как и кубики, только ломтики нарезают поперек тонкими пластинами толщиной 1,5.. 2 см.*

***Фигурная нарезка** производится путем карбования моркови. Для карбования используют карбовочный нож или малый нож из поварской тройки. По длине моркови делают бороздки (для звездочек меньше, для шестеренок больше бороздок). Разрезают корнеплод поперек для получения пластин толщиной 2 мм. В зависимости от количества зубьев получают звездочки или шестеренки.*

***Для получения гребешков** прорезают бороздки на целом корнеплоде, затем корнеплод разрезают вдоль на две части. Каждую половину нарезают поперек наискось, получая гребешки в виде пластин с зубчатыми краями.*

Билет № 19

1.Признаки свежего мяса?

***Признаками свежего мяса являются:** корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета; у размороженной туши она красного цвета. Жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет. Мышцы на разрезе слегка влажные, на фильтровальной бумаге не оставляют влажного пятна. Цвет - свойственный данному виду мяса. Консистенция на разрезе плотная, упругая; образующаяся ямка от надавливания пальцем быстро выравнивается. Запах специфический, свойственный каждому виду свежего мяса. Жир не должен иметь запаха осаливания или прогоркания, по цвету и консистенции должен соответствовать виду мяса. Сухожилия свежего мяса упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая; бульон прозрачный, ароматный*

2. Классификация овощей в кулинарии?

В кулинарии используется следующая классификация овощей

- ***клубнеплоды**: картофель, батат (сладкий картофель) и топинамбур (земляная груша);*
- ***корнеплоды:** репа, редька, белые коренья, морковь, свекла, редис и брюква;*
- ***капустные овощи**: цветная, белокочанная, краснокочанная, китайская, листовая, савойская, брюссельская, пекинская, коль-раби, брокколи;*

- ***луковые овощи**: лук репчатый, лук зеленый, лук-шалот, лук-порей, лук душистый, лук многоярусный, лук-батун, чеснок; листовые овощи: салаты, щавель, шпинат;*
- ***пряные овощи**: укроп, хрен, эстрагон, чабер, анис, базилик, майоран, катран, кориандр, мелисса, мята, шалфей, тмин, тимьян, розмарин, рута, нигелла, фенхель.*
- ***плодовые овощи**: тыквенные - огурцы, кабачки, арбузы, дыни, тыква, патиссоны;*
  томатные - томаты, баклажаны, перец
  бобовые - горох, бобы, фасоль;
  зерновые - сахарная кукуруза;
  десертные - артишок, спаржа, ревень.

3.Практическая часть. Продемонстрировать способы нарезки свежих огурцов.

***Огурцы нарезают кружочками**, соломкой, дольками, ломтиками, мелкими кубиками и фигурной нарезкой (цветки, стружка для колокольчиков).*

Билет № 20

1.Назовите методы заправки птицы (какие знаете, как они делаются)

Заправка «в кармашек» является наиболее простым и распространенным способом. Для этого делают разрезы кожи («кармашки») на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорези концы ножек. Кожей от шеи закрывают шейное отверстие, крылышки подвертывают к спине так, чтобы они придерживали кожу шеи

Заправка в одну нитку –тушку птицы укладывают спинкой вниз, левой рукой прижимают ножки к тушке, а правой прокалывают иглой с ниткой в центре окорочки под филейной частью так, чтобы игла вышла с противоположной стороны в пашине под ножкой. Иглу с ниткой протаскивают, конец нитки оставляют у первоначального прокола. Затем нитку накидывают на ножку, прокалывают иглой с ниткой конец филейной части, чтобы игла вышла с противоположной стороны, накидывают нитку на другую ножку, прокалывают пашину под ножкой, протаскивая иглу наискосок так, чтобы она вышла у другого окорочка с противоположной стороны. Тушку поворачивают на бок, прокалывают одно крыло, прикрепляют ниткой кожу шеи к мышцам спины, прокалывают другое крыло, нитки стягивают и завязывают узел. В одну нитку заправляют птицу для жарки

Заправка в две нитки – тушку кладут на стол спинкой вниз, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой с ниткой окорочек в месте сгиба ножки, пропускают под филейной частью и прокалывают второй окорочек, протаскивают нитку, оставляя конец у первоначального прокола. Затем тушку поворачивают на бок, кожу с шейки накидывают на спинку, закрывая шейное отверстие. Иголку с ниткой пропускают через одно крылышко, закрепляют ниткой кожу шеи на мышцах спинки и пропускают через другое крылышко. После этого конец нитки у крылышка и конец нитки, оставленный у окорочка, стягивают и завязывают в узел. Таким образом одной ниткой заправили крылышки.

Второй ниткой ножки прикрепляют к тушке. Для этого тушку кладут на спинку, прижимают ножки к тушке, прокалывают иглой под ножками, накидывают нить на ножку и прокалывают под ножками в обратном направлении, концы ниток стягивают и завязывают в узел. В две нитки заправляют кур, цыплят, индеек для жарки, а также крупную пернатую дичь – глухарей, тетеревов.

2.Основные правила работы с ножом.

Основные правила работы с ножом:

- *не работать с ножом в направлении к своему телу;*
- *крепко держать рукоятку ножа;*

- *использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;*
- *следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;*
- *не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;*
- *не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;*
- *не пытаться поймать падающий нож;*
- *не использовать кухонный нож не по назначению;*
- *мыть нож после каждого применения.*

3. Практическая часть. Приготовить полуфабрикат бефстроганов на примере куриного филе

В идеале это должна быть свежая говяжья вырезка.
Не разрезая говядину слегка отбиваем её. Делают это через пищевую плёнку, чтобы мясо не разбивалось, а молоток не забивался кусочками мяса, которые потом очень сложно вымыть. Нарезаем мясо поперёк волокон на тонкие ломтики (толщина около 5 мм) Ломтики нарезаем тонкой соломкой. Чем тоньше мы нарежем мясо, тем быстрее оно обжарится и тем больше сока останется внутри.

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

5.1. Учебная и производственная практики:

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Прохождение инструктажа по технике безопасности, оформление на предприятие (в цех)	**ОК 1, ОК 2**
Ознакомление со структурой предприятия (цеха) и особенностями производства готовой продукции определение органолептическим способом доброкачественности сырья на соответствие установленным показателям;	**ОК 1, ОК 2**
обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья; соблюдение правил безопасного использования инвентаря и эксплуатации оборудования; выполнение первичной обработки, нарезки традиционных видов овощей в соответствии с методами обработки, типом овощей и грибов; формование традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления; обоснование выбора и выполнение подготовки пряностей и приправ;	**ПК 1.1** **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4** **ОК 5, ОК6, ОК 7**
обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров; соблюдение правил безопасного использования инвентаря и эксплуатации оборудования; осуществление выбора способа тепловой обработки и оптимального режима приготовления; приготовление и оформление блюд и гарниров в соответствии с технологическим процессом;	**ПК 1.2** **ОК 1, ОК2, ОК 3, ОК4** **ОК 5, ОК6, ОК 7**

соблюдение температуры отпуска блюда; оценивание органолептическим методом качества готовых блюд;	

5.2. Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

_____,

ФИО

Обучающийся (аяся) на _____ курсе по профессии СПО

_____ _____

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную / производственную практику по профессиональному модулю

_____

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часов с «___»_____20__ г. по «___»_____20__ г.

в организации _____

_____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата «___».._____.20___

Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность

6 Структура фонда оценочных средств для экзамена (квалификационного)

6.1 ФОС для проверки овладения студентами ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10

I ПАСПОРТ

Назначение:

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по специальности СПО **Повар, кондитер**

код специальности **43.01.09**

Профессиональные компетенции:

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

Общие компетенции:

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Задание №1.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Рагу овощное».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №2.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Голубцы овощные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №3.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Рулет картофельный».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №4.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1.Приготовить блюдо «Грибы в сметанном соусе».
2.Проверить органолептическим способом годность грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из грибов;
4.Обработка различными методами грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды грибов;
Задание №5.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Картофельная запеканка».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей ;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей ;

4.Обработка различными методами овощи;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей ;

Задание №6.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Капуста тушеная»
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №7.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Котлеты капустные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №8.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Морковь, тушеная с черносливом или яблоками».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Картофель, жареный во фритюре»».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №10.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Картофельное пюре».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №11
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа
1. Приготовить блюдо «Рагу овощное».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №12.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Голубцы овощные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №13.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, ПК 1.2.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Рулет картофельный».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №14.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, ПК 1.2.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 2 часа

1.Приготовить блюдо «Грибы в сметанном соусе».
2.Проверить органолептическим способом годность грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из грибов;
4.Обработка различными методами грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды грибов;

Задание №15.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1, ПК 1.2.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Картофельная запеканка».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей ;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей ;
4.Обработка различными методами овощи;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей ;

Задание №16.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Капуста тушеная»
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №17.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Котлеты капустные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №18.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Морковь, тушеная с черносливом или яблоками».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №19.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Картофель, жареный во фритюре»».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №20.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Картофельное пюре».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №21.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Рагу овощное».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №22.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Голубцы овощные».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №23.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Рулет картофельный».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей и грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
4.Обработка различными методами овощи и грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

Задание №24.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.
Время выполнения задания – 2 часа

1.Приготовить блюдо «Грибы в сметанном соусе».
2.Проверить органолептическим способом годность грибов;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из грибов;
4.Обработка различными методами грибы;
5.Нарезать и формовать традиционные виды грибов;

Задание №25.
Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.1, ПК 1.2.
ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7
Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 2 часа

1. Приготовить блюдо «Картофельная запеканка».
2.Проверить органолептическим способом годность овощей ;
3.Выбрать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей ;
4.Обработка различными методами овощи;
5.Нарезать и формовать традиционные виды овощей ;

7. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

7.1. Условия

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1
Время выполнения задания – 2 часа
Оборудование:
- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Литература для обучающегося/студента:
Учебники:

1.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие Технология приготовления пищи Богушева В.И. Издательство: Издательство "Феникс" Год: 2018 Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование)
https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

2.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И. Издательство: Издательство "Лань" Год: 2019 Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/113380

3.Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд , кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для спец.сред. проф. образования -М.: Издательский центр «Академии»,2018
4.Володина М.В., Сопачёва Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для спец.сред.проф.образования.-М.: Издательский центр «Академия» ,2018.
5.Семичёва Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.-М.: Издательский центр «Академия»,2018.
6.Габа Н.Д., Жаркова Т.В. Контроль качества продукции и услуг общественного питания учебник для спец. сред. проф. образования –М.:Издательский центр «Академия» ,2018
7.Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.: Издательский центр «Академии»,2017
8.Ботов М.И., Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания : учебное пособие для спец.сред.проф. образования –М.:Издательский центр «Академии», 2017

9.Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум: учебное пособие для спец. сред. проф. образования – М.:Издательский центр «Академии»,

10. С.Ю Малыгина,Ю.Н.Плешкова .Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. учебник для спец. сред. проф. образования–М.: Издательский центр «Академии»,2017

10.20197.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

8.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

11.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

12.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
13.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
14.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
15.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

16.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Учебные пособия

1. Л.А. Панова «Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах.- М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2003
2. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2005 г.
4. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продкутов: учеб.пособие для нач.проф.образования. М.:Издательский центр «Академия»,2007

5. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии».: Учеб. Для нач. проф.образования.-М.:Издательский центр «Академия», 2002
6. Н.Г. Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. Образования,– М.: Издательский центр «Академия», 2009

Справочники

1. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб.,2006

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. А.С. Ратушный. Кулинария. Сборник рецептур. Москва. Издательский дом МСП. 2001 г. ил.
4. Составители Л.А. Ищенко, Л.В. Быковская «700 рецептов блюд для семейного стола, полезные советы домашней хозяйке и многое другое» Спб.; Политтехника.1992
5. Составители Э.Ю.Васильева, А.И. Васильев «Приглашаем к столу» Чебоксары,1995
6. Составитель М.Вербина «Микроволновая кухня»-Изд. «Аркаим»,2008

Журналы

«Общественное питание»,«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,»Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» – 2010-2013г.

Интернет-ресурсы

1.Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие Мошков В.И., Издательство: Издательство "Лань"Год: 2019Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/bookcategory

2.Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие Технология приготовления пищи, Богушева В.И., Издательство: Издательство "Феникс", год: 2018. Уровень образования: СПО (среднее профессиональное образование) https://e.lanbook.com/book/106997?category_pk=4738

3.Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

4.Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

5.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

6.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

7.СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 – Режим доступа

1. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
2. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/
9. http:/ /www.pitportal.ru/

Критерии оценки.

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций ОМД с указанием исходной заготовки, расположение их в правильной последовательности, уточнение технологического режима ОМД, обоснование предложенного решения.

Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов.

Освоенные ПК и ОК	Наименование критериев оценки компетенций	Оценка (нужное обвести)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов,	**Да** **нет**

	готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (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 расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
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	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при	

	выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	

развитие		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить	

	свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Устное обоснование результатов работы

1. Обоснование правильности технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов, приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов, требующие кулинарной обработки средней степени сложности

2. Описание правильного технологического процесса приготовления блюд из овощей и грибов, приготовление простых и основных блюд из овощей и грибов, требующие кулинарной обработки средней степени сложности

1. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

код и наименование профессионального модуля

ФИО _____

обучающийся на 3 курсе по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование

освоил (а) программу профессионального модуля ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

наименование профессионального модуля

в объеме _____ час. с «__»._____.20__ г. по «___»._____.20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля *(если предусмотрено учебным планом).*

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	**Формы промежуточной аттестации**	**Оценка**
МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	
УП 01	Дифференцированный зачет	
ПП 01	Дифференцированный зачет	

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) *(только для СПО, если предусмотрено учебным планом; если защита проекта входит в экзамен квалификационный – пункт переносится ниже).*

Тема «_____»

Оценка _____.

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

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

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.	определение органолептическим способом доброкачественности сырья на соответствие установленным показателям; обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья; соблюдение правил безопасного использования инвентаря и эксплуатации оборудования; выполнение первичной обработки, нарезки традиционных видов овощей в соответствии с методами обработки, типом овощей и грибов; формование традиционных видов овощей и грибов в соответствии с технологией приготовления; обоснование выбора и выполнение подготовки пряностей и приправ;	
ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и гарниров; соблюдение правил безопасного использования инвентаря и эксплуатации оборудования; осуществление выбора способа тепловой обработки и оптимального режима приготовления; приготовление и оформление блюд и гарниров в соответствии с технологическим процессом; соблюдение температуры отпуска блюда; оценивание органолептическим методом качества готовых блюд;	
ОК1; ОК2; ОК3;	Мотивация освоения и реализация учебной деятельности; - положительная динамика учебной деятельности; - самопрезентация своей будущей профессии Обоснование способов достижения цели; - соответствие действий разработанному плану; - соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели; - совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя; Адекватность оценки рабочей ситуации в	

ОК4; ОК5; ОК6; ОК7;	соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; - обоснованность выбора текущего контроля; - ясность и аргументированность изложения собственного мнения; - обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях -адекватность оценки ответственности за результат своей работы; Владение различными способами поиска информации; - результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; - обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; - использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы. Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; - рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания. Выполнение требований инструкций	
Дата ___.___.20___	Подписи членов экзаменационной комиссии	