Департамент образования и науки Курганской области

Государственного бюджетного

профессионального образовательного учреждения

«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научного профиля

г. Шумиха, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ (Т.А. Букреева)

Приказ № _____ от _____2020 года

Разработана на основе Федерального
государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования
43.01.09 «Повар, кондитер»
ОДОБРЕНА
предметно – цикловой комиссией
__преподавателей профессионального цикла

Протокол №_____от _____2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии
_____/_____/

СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна (ФИО)

преподаватель дисциплин профессионального цикла (звание, должность)
ГБПОУ «Шумихинский аграрно –строительный колледж» наименование ПОО)

Содержание

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	33

1 Паспорт рабочей программы профессионального модуля
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО **43.01.09 Повар, кондитер** относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, студент должен освоить вид профессиональной деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему 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.

Содержание профессионального модуля ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	***Название раздела***		
	Действия (дескрипторы)	***Умения***	***Знания***
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов,	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед использованием.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.

обработки сырья, приготовления	нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов,	рационально размещать на рабочем	правила безопасной эксплуатации
полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	домашней птицы, дичи	месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Способы правки кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с	

		инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

коллегами, руководством, клиентами.	деятельность	клиентами.	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика			
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема
		Подготавливать	прдуктов по

		в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов
	Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные	Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-

		методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья	гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов.
	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.	Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности

		Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы 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	в организации питания. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач

	шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			
ПК 1.3.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать,	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

		измельчать рыбу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы
	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать,	Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника

		комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке.

			Правила, техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи			

ПК 1.4.	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи

		приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	
	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения	Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми	Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли.

		машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции	Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации, осуществление эффективного поиска. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия, определить необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

		действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения

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

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	*Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	*Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)*					*Практика*	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			*внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа*		*учебная, часов*	*производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)*
			всего, часов	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*в т.ч теоретическое обучение*	*всего, часов*	*в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов*		
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
ПК1.1.-ПК1.2.	**МДК.01.01** Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	40	36	18	18	0*	0*	0*	0*
ПК 1.1.-1.4.	**МДК.01.02.**Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	88	68	30	38	8	*		
ПК 1.1-1.4.	*Учебная и производственная Практика*	144						72	72
ПК 1.1-1.4	*Демонстрационный экзамен*	12							
	Всего:	**284**	**104**	**48**	**56**	***8***	*****	**72**	**72**

* *Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	*Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*		*Объем часов*
1	*2*		*3*
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			*36*
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	*Содержание*	*Уровень освоения*	*2*
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. 3. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	*2*	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	*Содержание*	*Уровень освоения*	*8*
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки Овощей и грибов. Требования к организации рабочих мест. Общие правила безопасной организации работ. ***2.*** Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. ***3.*** Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. ***4.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	*2*	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		*8*
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.		*4*
	Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезка электрическая)		*4*

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Общие правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. ***4.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, правила ухода за ними.	***2***	***4***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***4***
	Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья. Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки.		*4*
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Общие правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. ***4.*** Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, правила ухода за ними.	***2***	***4***
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***
	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.		*2*
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной Массы.		*2*
	Практическое занятие 7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.		*2*

Раздел модуля 2. **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**			***76***
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			***76***
Тема 2.1 *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***10***
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	***2***	
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение овощей и грибов. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Сульфитация обработанного картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	***2***	
	3. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов.	***2***	
	Тематика лабораторных и практических занятий		***4***
	Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка овощей и зелени разнообразного ассортимента. **Лабораторная работа № 2.** Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.		*4*
Тема 2.2. *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	***Уровень освоения***	***8***
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	***2***	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	***2***	
	3. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы). Способы разделки рыбы с костно-хрящевым скелетом. Разделка рыбы, используемой целиком и непластованной, на филе (пластование), для фарширования. Особенности обработки некоторых видов рыб: налим, сом, бельдюга, миноги, навага, треска, хек.	***2***	

	Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Обработка и использование рыбных отходов.		
	4. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения обработанного нерыбного водного сырья.	***2***	
Тема 2.3 *Приготовление* *полуфабрикатов из рыбы*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. **2.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		***4***
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***12***
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		*4*
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы .		*4*
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья (кальмар, креветка).		*4*
Тема 2.4 *Обработка, подготовка*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Ассортимент, основные характеристики, требования к	***2***	

мяса, мясных продуктов	качеству, условия и сроки хранения мяса разнообразного ассортимента, мясного сырья. Органолептическая оценка качества безопасности мяса разнообразного ассортимента, мясного сырья.		***10***
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины. Обработка поросят и диких животных. Обработка субпродуктов и костей. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	***2***	
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение мясных продуктов		
Тема 2.5 *Приготовление полуфабрикатов из мяса,* *мясных продуктов*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Общие приемы приготовления полуфабрикатов из мяса. Централизованное производство мясных полуфабрикатов.	***2***	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	***4***
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***8***
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		*2*
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без хлеба		*4*
Тема 2.6 *Обработка домашней птицы, дичи и кролика*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Основная характеристика сырья (птица, дичь, кролик).	***2***	
	2. Методы кулинарной обработки птицы, дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	***2***	

Тема 2.7 *Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика*	***Содержание***	***Уровень освоения***	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	***2***	***2***
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Использование пищевых отходов.	***2***	
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	***2***	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		***6***
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		*1*
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы . Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		*1*
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении разделов 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы; 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно- образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.			**8**
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных			

полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	***72***
4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости	

Производственная практика ПМ 01 ***Виды работ:*** 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	***72***
В том числе: ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по МДК.01.01 – 2 часа*** ***Консультации к дифференцированному зачету по МДК.01.01 – 2 часа*** ***Промежуточная аттестация в форме экзамена МДК 01.02 – 6 часов*** ***Консультации к экзамену МДК 01.02 – 6 часов*** ***Всего:***	***284***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением.

-телевизор.

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации (телевизор); наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, плакатами, фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная лаборатория «Повар, кондитер», Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оборудование:

• Плиты электрические
• Холодильник
• Комплект мебели
• Стол нейтральный 1200 и 1400
• Стол производственный
• Морозильник на 100 литров
• Блендер универсальный
• Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
• Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации
• Кухонная посуда и инвентарь

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники для обучающихся:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с

3. Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 400 с.

4.. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 208 с.

6. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2017. – 112 с.

7. 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

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

4 Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

5. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

7.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

3.3. Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать

состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить частично с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог
профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Профессиональные компетенции	*Оцениваемые знания и умения, действия*	*Методы оценки*	*Критерии оценки*
	МДК 01. 01		
ПК 1.1.-1.4	***Знания:*** Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования),	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК 01.02 в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.* ***Итоговый контроль:*** *демонстрационный экзамен*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной Терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей		
	Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие Требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*

	Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	*на демонстрационном экзамене*	*Правильное выполнение заданий в полном объеме*
ПК 1.1-1.4	***МДК 01.02*** ***Знания:*** Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. 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.	***Текущий контроль при проведении:*** *-письменного/устного опроса;* *-тестирования;* *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)* ***Промежуточная аттестация*** *в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:* *-письменных/ устных ответов,* *-тестирования.*	*Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов.* *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной Терминологии* *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.* *Не менее 75% правильных ответов*

	Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных		
	полуфабрикатов ***Умения:*** Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом	***Текущий контроль:*** *- защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям;* *- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы* *- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики* ***Промежуточная аттестация:*** *- экспертная оценка выполнения практических*	*Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие Требованиям* *-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.*

	требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы 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. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	*заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике* ***Итоговый контроль:*** *- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене*	*-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.* *-Точность оценки* *-Соответствие требованиям инструкций, регламентов* *-Рациональность действий и т.д.* *Правильное выполнение заданий в полном объеме*

		Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения ***Действия:*** Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов		

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно - строительный колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии
43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

г. Шумиха, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ (Т.А. Букреева)

Приказ № _____ от _____2020 года

СОГЛАСОВАНО
Работодатель _____(_____)

_____2020 года

ОДОБРЕНО
предметно – цикловой комиссией
преподавателей общепрофессиональных дисциплин

Протокол №_____от _____2020 года

Председатель предметно - цикловой комиссии

_____/_____/

СОСТАВИТЕЛИ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна, мастер п.о.

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОС 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 среднего профессионального образования **43.01.09. Повар, кондитер**

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.	Выбирать способы решения зада профессионально деятельности, применительно к различны контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объекты оценивания	**Показатели**	**Критерии** **Форма аттестации** **(в соответствии с учебным планом)**
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	-обработка овощей рыбы, основныхполуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания. Рубежный контроль: дифференцированный зачет.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж.
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет

Формы промежуточной аттестации по освоении
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль	**Формы промежуточной аттестации**
1	**2**
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПМ	**Демонстрационный экзамен (квалификационный)**

Дифференцированный зачет по МДК 01 .01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» направлен на проверку конкретных результатов обучения, выявление степени овладения обучающимися системой знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения междисциплинарного курса для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Дифференцированный зачет представлен в виде тестовых заданий различных уровней сложности, в четырех вариантах.

Предложенные учащимся тестовые задания позволят выявить уровень усвоения по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

В таблице 1 представлены элементы содержания, проверяемые тестовым заданием.

Таблица 1

Номер задания	**Элементы содержания, проверяемые заданием**
1	Сроки хранения полуфабрикатов
2	Требования производственной санитарии в организации питания
3	Технологические линии производственных цехов
4-5	Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами
6-7	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

	приборов
8	Ассортимент полуфабрикатов
9	Последовательность выполнения технологических операций
10	Составление компоновок рабочих мест по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

1.Типовые задания для подготовки докладов, сообщений, рефератов, презентаций (текущий контроль)

1. Классификация овощей
2. Организация работ в овощном цехе
3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов.
5. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.
6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки овощей и приготовления полуфабрикатов из них
7. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов«Характеристика и виды рыб» чешуйчатые, без чешуйчатые, отдельные виды рыб
8. «Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса»
9. «Первичная обработка рыб», «Полуфабрикаты из рыб» «Не рыбные продукты моря»
10. «Виды панировки», «Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы»
11. «Характеристика и виды мяса»,
12. «Полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины»,
13. Первичная обработка мяса говядина, свинина, баранина
14. «Обработка субпродуктов»
15. «Первичная обработка говядины, свинины, баранины»,
16. Мелкокусковые, крупнокусковые и порционные полуфабрикаты»
17. «Виды с\х птицы для приготовления сложных п\ф»,
18. «Заправка птицы, виды заправки»,
19. «Разделка курицы на части»
20. Первичная обработка птицы
21. «Первичная обработка птицы»,
22. «Приготовление натуральных полуфабрикатов из птицы»
23. «Приготовление котлетной и кнельной массы из птицы»
24. «Клеймение мяса и птицы»
25. «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и телятины»
26. «Требования к качеству и сроки реализации полуфабрикатов из домашней птицы»
27. «Обработка и использование мяса диких животных»
28. «Пищевая ценность, обработка и использование нерыбного водного сырья»
29. Классификация рыб
30. Котлетная и кнельная масса из мясного фарша
31. Первичная обработка рыбы
32. Приготовление полуфабрикатов из мяса: крупнокусковые, мелкокусковые, порционные, панированные
33. Подбор специй для мясных полуфабрикатов
34. Способы разделки рыбы: пластование, чулком, через брюшко, позвоночник

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1. Дифференцированный зачет для МДК 01.01

Вариант №1

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2º С

а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса

а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов;

в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;

4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:

а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;

5. Укажите способы дефростации мяса

6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы

7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе (план цеха)

Вариант №2

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 ºС

а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы

а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;

б) линия по обработке рыбных отходов;

в) линия по обработке осетровых;

г) линия по обработке лососевых;

д) линия по обработке сельдевых;

4. Укажите месторасположение овощного цеха

а) центральное

б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды

в) рядом с разгрузочной и кладовой

5. Назовите способы дефростации рыбы

6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности

Вариант №3

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 ºС

а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы

а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия

а) линия по обработке туш крупного рогатого скота

б) линия по обработке субпродуктов;

в) линия по обработке домашней птицы и дичи;

г) линия по обработке мелкого скота

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:

А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м

5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы

6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия

7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности (план цеха).

Вариант №4

1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 ºС

а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов

2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей

а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая

3**. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия**

а) линия по обработке субпродуктов

б) линия по обработке птицы

в) линия по обработке мяса

г) линия по дефростации птицы

4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса

а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов;

5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания

6. Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы

7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов

8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом

9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии

10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех

Вариант 5

Выберите правильный ответ

1. Совокупность блюд кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов

А) полуфабрикат
Б) кулинарное блюдо
В) сырье
Г)кулинарная продукция

2.Назовите вид предприятия работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3. **К какому типу цехов относится мясной цех**

А) заготовочный б) доготовочный в) специализированный

4. **Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей**

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. **Что обозначает маркировка оборудования МОК 125**

_____

6. **Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается**_____
_____

7.Назовите санитарные требования предъявляемые к деревянным разделочным доскам_____
_____

8. **Для обработки рыбы используется пластиковая разделочная доска**

А) красная б)синяя в) зеленая г) желтая

9. **Для какой цели используют небольшой нож с острым и коротким лезвием**

А) Для ручной очистки овощей Б) для отрезания плавников рыбы в) для снятия филе
г) для любых целей

10. **Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом**

А) зеленый лук Б) репчатый лук в) редис г) для любых целей

11. Немеханическое оборудование это

А) разделочные доски
Б) моечная ванна
В) ножи поварские
Г) котлы наплитные

12.Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы к нему

А) 50см б)1м в) 1,2-1,5м

13 К какому типу цехов относится мясной цех

А) заготовочный б) доготовочный в)специализированный

14. Назовите оборудование используемое для механической обработки овощей

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14.Что обозначает маркировка оборудования МОК 125
_____

15.Укажите в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 200 , и для какой цели предназначается_____
_____

16. Назовите правила санитарной обработки производственных столов
_____
_____

17. Производственная ванна для обработки яиц

А) одногнездная Б) двухгнездная в) трехгнездная г) четырехгнездная

Вариант 6

Найдите правильный ответ

1. **Сочетание пищевых продуктов прошедших кулинарную обработку и готовых к употреблению с учетом порционирования и оформления**

А) полуфабрикат
Б) кулинарное блюдо
В) сырье
Г)кулинарная продукция

2. **К какому типу предприятия относится комбинат питания**

А) заготовочные б) доготовочные в) любые из перечисленных

3.**Выберете оборудование не входящее в состав овощного цеха**

А) МОК 125 б) овощерезательная машина
В) универсальный привод г) протирочный механизм

4. **Назовите оборудование, используемое для механической обработки овощей**

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

5. **Что обозначает маркировка оборудования МОК 200**
_____

6. **Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели предназначается**_____
_____

7. **Назовите санитарные требования предъявляемые поварским ножам**_____
_____

8. **Для обработки овощей используется пластиковая разделочная доска**

А) красная б) синяя в) зеленая г) желтая

9. **Для какой цели используют небольшой нож –крюк с острым и коротким лезвием**

А) Для ручной очистки овощей Б) для фигурной нарезки овощей в) для снятия филе г) для любых целей

10. **Какие овощи очищают на специальном рабочем месте с вытяжным шкафом**

А) зеленый лук Б) корень хрена в) редис г) для любых целей

11. Механическое оборудование это

А)холодильная камера
Б) моечная ванна
В) мясорубка
Г) котлы наплитные

1**2.Применение оборудования должно способствовать:**

А) облегчению труда б)увеличению производительности в) любые из перечисленных

13**. Назовите оборудование, используемое для НЕ механической обработки овощей**

А) универсальный привод б) коренчатый нож в) МОК – 125 г) ручная овощечистка

14. Что обозначает маркировка оборудования МОН 200
_____

15 Укажите, в каком цеху устанавливается оборудование МИМ 100 , и для какой цели

предназначается_____

_____

16. Назовите правила санитарной обработки разрубочного стула

_____

17 **Поварским инструменотом является**

А) разделочная доска Б) поварская игла в) стеллажи г) табуреты

Эталоны ответов

№ п/п	Вопрос	Эталон ответа	Кол-во баллов
	Вариант I		
1	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	Б	5
2	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса** а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	А	5
3	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;	А, Б	5
4	**Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:** а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;	А	5
5	**Укажите способы дефростации мяса**	Быстрый и меленный	10

6	**Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы**	Опалочный горн	10
7	**Назовите инвентарь, используемый обвальщиком**	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом**	-картофель сырой очищенный, сульфитированный; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	10
9	**Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства**	1. дефростация; 2. зачистка; 3. промывание; 4. обсушивание; 5. деление на отруба 6. обвалка и жиловка 7. приготовление п/ф	20
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород**	 Раковина, стеллаж, стол со встроенной ванной, стол , холодильник	20
Итого			**100**
	Вариант II		
1.	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2.	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в**		5

	европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Б	
3.	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке частиковых пород; б) линия по обработке рыбных отходов; в) линия по обработке осетровых; г) линия по обработке лососевых; д) линия по обработке сельдевых;	А, В	5
4	**Укажите месторасположение овощного цеха** а) центральное б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды в) рядом с разгрузочной и кладовой	В	5
5	**Назовите способы дефростации рыбы**	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	**Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом**	Разрубочный стул	10
7	**Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов**	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом**	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	**Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе**	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка	20

		потрохов; 7) приготовление п/ф	
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности**	 Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод (мясорыхлитель), холодильник	20
Итого			**100**
	Вариант 3		
1	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	А	5
2	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы** а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Г	5
3	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота	А, Г	5
4	**Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:** А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м	А	5
5	**Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы**	Пищевые и непищевые	10

6	**Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия**	Стол с вытяжным шкафом	10
7	**Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.**	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для отбивания мяса	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом**	- тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	10
9	**Составьте схему технологического процесса обработки картофеля**	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности**	 Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник	20
Итого			**100**
	Вариант 4		
1.	**Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 ºС** а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	**Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей**	В	5

	а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая		
3	**Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия** а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	А, Б	5
4	**Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса** а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;	А	5
5	**Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания**	По количеству и по качеству	10
6	**Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы**	Рыбоочистительная машина	10
7	**Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленных полуфабрикатов**	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	**Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом**	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	10
9	**Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии**	1)размораживание; 2) очистка; 3)срезание плавников, удаление голов; 4)потрошение и промывание; 5)фиксация;	20

		6) охлаждение 7)упаковка, маркировка, хранение	
10	**Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе**	 Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник	20
Итого			**100**

5 ВАРИАНТ

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Г	Б	А	А,В	-	-	-	Б	В	А,Б
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
Б	В	А	-	-	-	Г			

6 ВАРИАНТ

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$$КУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$$

Если	КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
	КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
	КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
	КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

Список литературы и других информационных источников

Основная:

1. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 9 е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.
2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2013 - 373 с.

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.

Дополнительная:

1. Шильман, Л.З. Технология кулинарной продукции : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.З. Шильман. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр, Академия, 2014. –176 с.

МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

2. Задания для проведения текущего контроля по темам МДК 01.02 (тестовые задания)

ТЕМА 2.1. ОБРАБОТКА, НАРЕЗКА, ФОРМОВКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Условия выполнения задания

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

Выберите правильный ответ

1. Петрушка относится к группе овощей:

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

2. Артишок – это:

а) тыквенные овощи;
б) плодовые овощи;
в) десертные овощи в виде плоских листьев;
г) десертные овощи в виде побегов **3.**

Сульфитирование картофеля – это:

а) обработка кислотой;
б) обработка щелочью;
в) обработка паром;
г) обработка бисульфитом натрия

4. К какой группе овощей относятсябатад:

а) корнеплоды;
б) луковые;

в) пряные;
г) салатные

5. Какие грибы необходимо замачивать на 3 – 4 часа?

а) свежие;
б) маринованные;
в) соленые;
г) сушеные

6. Нанесение продольных насечек на поверхности моркови при фигурной нарезке:

а) калибровка;
б) карбование;
в) сортировка;
г) обтачивание

7. Последовательность операций при механической обработке клубней и корнеплодов:

а) сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка;
б) сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытье, нарезка;
в) мытье, очистка, дочистка, нарезка;
г) мытье, очистка, нарезка, сортировка

8. Существуют следующие формы нарезки капусты:

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

9. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

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

10. Условия хранения сульфитированного картофеля очищенного:

а) 2 – 3 часа при t 4 – 8^0 С;
б) 12 часов при t 0^0 С;
в) 24 часа при t $+2^0$ С;
г) 48 часов при t +4 - $+7^0$ С

Дополните: обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть и удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

11. Установите соответствиенарезки:

Лук	Формы	Картофель репчатый
	а) брусочки;	г) дольки;
	б) соломка;	д) кубики;
	в) ломтики;	е) кольца;

12. Установите соответствие:

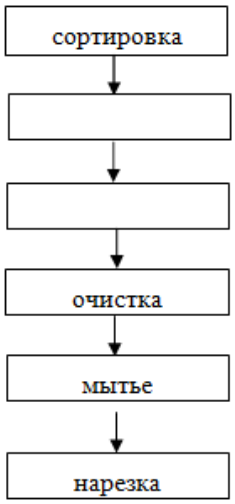
Клубнеплоды	Наименование овощей
1. Картофель	7. Репа
2. Батат	8. Брюква
3. Свекла	9. Сельдерей
4. Морковь	10. петрушк

5. Топинамбур 6. Редис	а 11. Хрен 12. Пастернак

13. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе:

Кабачки мытье → ..... → очистка кожицы → нарезка

14 Дополните схему обработки репчатого лука.



15. Установите соответствие:

Пряные	Наименование овощей
	1. Салат
	2. Укроп
	3. Чабер
	4. Шпинат
	5. Майоран
	6. Щавель
	7. Лавровый лист
	8. Пастернак
	9. Базилик
	10. Тмин

16. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемые при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
Кабачки		1. Припускание
Перец		2. Не требует тепловой обработки
Помидоры		3. Варка на пару
Капуста		4. Варка до полуготовности
Баклажаны		5. Бланширование

17. Восстановить цепочки подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев

4. Мытье
5. Подсоленная вода 15 – 20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формирование голубцов 9. Отбивание утолщенной части листа

18. Установите соответствие:

Пассерование

Форма нарезки

1. Соломка
2. Брусочки
3. Кубики
4. Кружочки
5. Ломтики
6. Дольки
7. Гребешки
8. Звездочки
9. Шестеренки
10. Шарики
11. Орешки

19. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Виды нарезки	Размер нарезки толщина
Кружочки	а) 0,1 – 02см
Ломтики	б) 0,2*0,2 см сечения
Брусочки	в) 1 – 1,5 см длина
Соломка	г) 0,2 см толщина
Средний кубик	д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

20. Установить соответствие:

Сорт капусты	Операции
Красноголовая Кольраби	сортировать
Листовая	удаляют поврежденные листья
Брюссельская	обрезают кочан
	промывают
	нарезают

ТЕМА 2.2. ОБРАБОТКА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ

Условия выполнения задания

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

Выберите правильный ответ

1. Температура проточной воды для вымачивания соленой рыбы:

А) 5^0 – 6^0С

Б) $10^0 – 12^0$С

В) $18^0 – 20^0$С

Г) $1^0 – 2^0$С

2. Рыбу по способу обработки делят на:

А) пять групп;

Б) три группы;

В) две группы;

Г) шесть групп;

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

А) живая;

Б) охлажденная;

В) мороженная;

Г) соленная

4. К какому семейству рыб относится сёмга?

А) окуневые;

Б) осетровые;

В) лососевые;

Г) карповые;

5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом

А) 40^0

Б) 60^0

Г) 90^0

Д) 30^0

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

А) в молоке;

Б) в смеси воды и молока;

Г) в льезоне;

Д) в сливках;

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

А) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 100г; Соль – 9г; перец – 1г.

Б) хлеб пшеничный – 250г; вода или молоко – 300- 350г; Соль – 20г; перец – 1г.

В) хлеб пшеничный – 300г; молоко - 350г; Соль – 20г;перец – 1г.

Г) хлеб пшеничный – 150г; вода – 250г; соль – 10г; перец – 1г.

8. Чтобы рыба не теряла при жарке много жидкости и пищевых в/в п/ф рыбы:

А) бланшируют;

Б) панируют;

В) фаршируют;

Г) маринуют;

9. Для варки куски рыбы нарезают:

А) под углом 30^0

Б) под углом 40^0

В) под прямым углом

Г) под углом 60^0

10. К головоногим моллюскам относятся:

А) омары, лангусты;

Б) раки, кальмары;
В) кальмары, осьминоги;
Г) мидии, трепанги;

11. Дополните:

А) при приготовлении массы добавляют пшеничный хлеб, который
Б) пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это…….
В) для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют

12. Установите соответствие:

Полуфабрикаты	**Форма**
1. зразы	а) батон
2. котлеты	б) овально-приплюснутая
3. биточки	с заостренным концом
4. рулет	в) кирпичик
5. тельное	г) округло-преплюснутая
6. фрикадельки	д) шар
7. тефтели	е) полумесяца

13. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Варка	Жарка	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение	Припускание основным способом
зразы						
котлеты						
биточки						
рулет						
тельное						
фрикадельки						
тефтели						

14.**Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):**

Полуфабрикаты	Варка	Пропускание	Жарка во фритюре	Жарка основным способом
1.рыба в целом виде звенья 2.пластовонойьрыбы порционные 3.куски(кругляши) 4.филе с кожей и костями 5.филе с кожей и без костей 6.чистое филе				

15. обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

А) очистка чешуи;

Б) из головы удаляют жабры и глаза;
В) промывание;

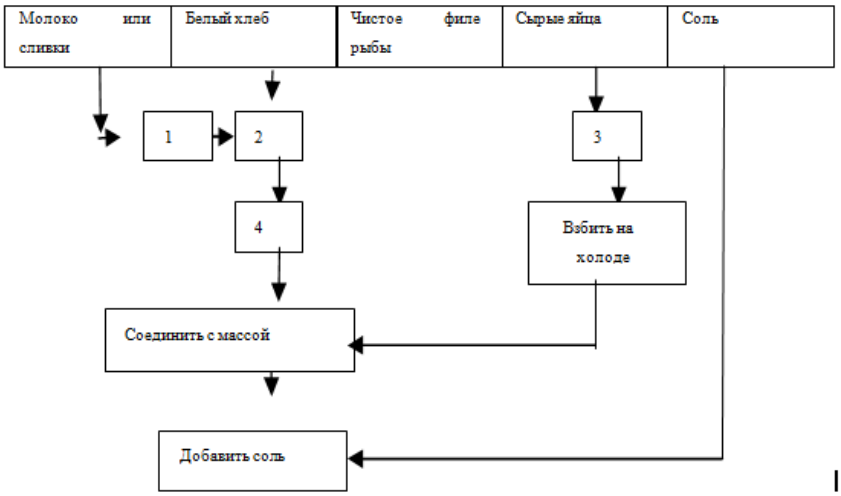
16. Установить последовательность данных операций:

А) разделить рыбу на чистое филе;
Б) добавить соль перец;
В) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или в молоке
Г) пропустить чистое филе через мясорубку;
Д) выбивание массы.

17. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

Полуфабрикаты	Вид панировки
1. котлеты 2. биточки 3. тефтели 4. зразы 5. рулет 6. рыба в тесте	Льезон, белая, красная, мучная, тестокляр

18. Дополните схему:



19. Рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг трески на филе без кожи и костей, если чистое филе составляет 73%

Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:
«5» - 100 – 85% правильных ответов
«4» - 72 - 84% правильных ответов
«3» - 51 – 71% правильных ответов
«2» - 50% и менее правильных ответов

ТЕМА 2.3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ МЯСА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ

Условия выполнения задания

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

Выберите правильный ответ

1. При приготовлении мясных п/ф применяются следующие приемы:

а) нарезка, отбивание, срезание сухожилий;
б) нарезка, отбивание, подрезание сухожилий, понирование, шпигование, маринование;
в) маринование, отбивание;
г) шпигование, панирование, маринование.

2. Для варки используют следующие части говядины:

а) лопаточная пашина;
б) лопаточная грудинка, покромка;
в) лопатка, грудинка, вырезка;
г) шея, грудинка.

3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

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

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

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

5. Биточки имеют форму:

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

6. Определите форму нарезки мяса для гуляша:

а) брусочки длиной 30 - 40 мм, массой 5 – 7 г;
б) кубики 30 – 40 г;
в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10 – 15 г;
г) кубики 20 – 30 г

7. Как называется полуфабрикат из натурально – рубленой массы, приготовляемой из баранины:

а) фрикадельки;
б) шницель;
в) бифштекс;
г) люля–кебаб.

8. Основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
в) предохранение от потери влаги;
г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

9. Полуфабрикаты из натурально – рубленой массы:

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

10. Для приготовления котлет пожарских используется:

а) кисельная масса из птицы;

б) котлетная масса из птицы;

в) натурально – рубленная масса из мяса;

г) котлетная масса из мяса.

11. При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба...

12.Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это...

13.Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это...

14 Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:

Полуфабрикаты	**Ответ**	**Наименование частей**
Эскалоп		А. Окорок
Шницель		Б. Корейка
Гуляш		В. Лопаточная часть
Поджарка		Г. Грудинка
		Д. Шейная часть

15Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты...

16. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

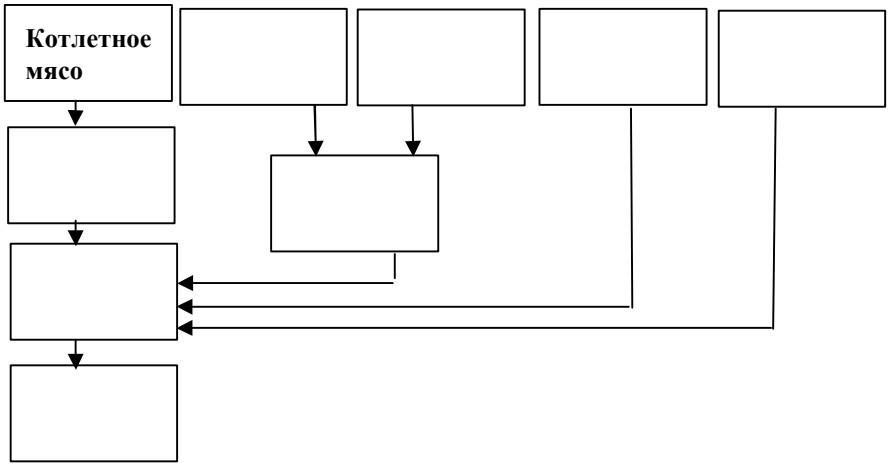
Характеристика полуфабрикатов	**Ответ**
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, слегка отбивают.	
2. Нарезают под углом 40 – 45^0 из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1 – 1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5 – 2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2 – 3 см, слегка отбивают.	

17. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

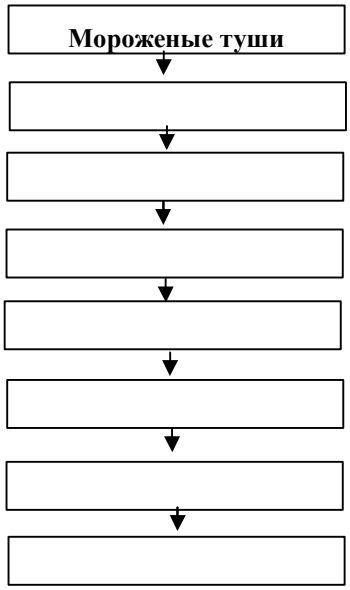
А. Полуфабрикаты из говядины	Б.
Порционные	Крупнокусковые

1. Ростбиф
2. Филе
3. Тушеное мясо
4. Лангет
5. Антрекот
6. Зразы отбивные
7. Шпигованное мясо
8. Говядина духовая
9. Ромштекс
10. Мясо отварное
11. Бифштекс

18. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса:



19. Составить схему обработки мороженого мяса:



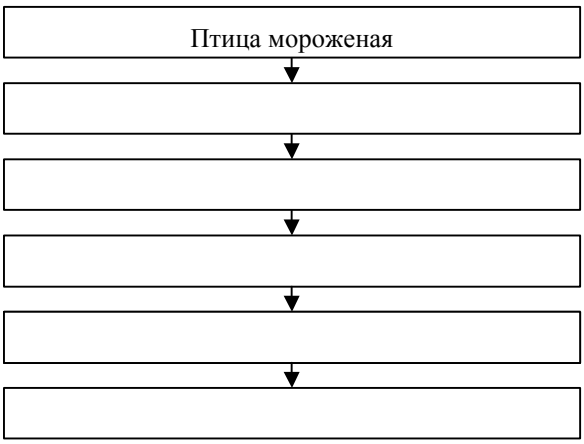
20. Определить и отметить знаком «+», из каких частей свинины приготавливают перечисленные полуфабрикаты:

Части туш	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлык
Корейка									
Окорок									
Лопаточная часть									
Грудинка									
Шея									

21. Определить и отметить знаком «Х», из частей говядины приготавливают полуфабрикаты:

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы	Говядина духовая	Азу	Гуляш	бефстроганов
Вырезка												
Толстый край, Тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I Категории												

22. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая:



Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов
«3» - 51 – 71% правильных ответов
«2» - 50% и менее правильных ответов

3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ПО ТЕМАМ МДК 01.02

Часть А

Вариант 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вам предлагается ответить на 25 вопросов.
В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

1. **При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?**
   а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
   б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
   в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.
2. **Из каких основных тканей состоит мясо?**

1. 3.
2. 4.

3. Вырезку используют порционными кусками для:
а) лангета, филе, бифштекса;
б) антрекота, зраз отбивных;
в) ромштекса, шницеля.

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?
а) белая;
б) мучная;
в) сухарная.

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?
На поверхности - _____,
Цвет - _____,
Текстура - _____.

6. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?
а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 2-2,5 часов.
б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре15С в течении 4-5 часов.
в) в ванной с холодной водой при температуре10-14 С в течении 4-5 часов**.**

7. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?
а) лопатка;
б) грудинка;
в) шейная.

8. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

1. 3.
2. 4.

9. **Что означает название полуфабриката из рыбы «сюпрем»?**
10. **В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?**

1.

2.

11. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

а) пашина, обрезки;

б) покромка II категории;

в) вырезка.

12. Как подготовить полуфабрикат из рыбы «подушечка»?

13. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

14Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания?

а) в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты.

б) в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)

в) в целом виде (мелкая и средняя), мелкокусковые порционные (филе с кожей и чистого филе)

15. Чем отличается ромштекс от антрекота?

16.Какие виды панировок используют для приготовления полуфабрикатов для жаренья во фритюре?

а)двойную

б)тесто-кляр, смесь муки, льезона и белой хлебной панировки

в)тесто-кляр, двойную панировку

17Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

18Чем отличается лангет от филе?

19Какие продукты используют для шпигования мяса?

20Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

21В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

а) остывшая

б) охлажденная;

в) мороженая.

22С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

23Как размораживают птицу?

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом.

24Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

25.Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

1. **Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?**

   а) лопаточную;

   б) вырезку;

   в) тазобедренную.

2. **Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?**

Филе - _____

Бифштекс - _____ Лангет - _____

3. **Что такое «обвалка»?**
   а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
   б) отделение мяса от костей;
   в) деление на отрубы;
4. **Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?**
   а) тушение;
   б) жаренье;
   в) запекания.
5. **Составьте схему приготовления п/ф судак жареный восьмеркой.**
6. **Какие приемы фаршированиия применяют для приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции?**
7. **Какую панировку используют для зраз рубленых?**
   а) сухарную;
   б) двойную;
   в) мучную;
   г) хлебную.
8. **Что означает термин «жиловка»?**
   а) удаление сухожилей, пленок, хрящей;
   б) отделение мякоти от костей;
   в) панировка мяса в сухарях.
9. **Зачем мясо обсушивают?**
   а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
   б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
   в) мясо после этого становится мягче.
10. **От чего зависит кулинарное использование частей мяса?**
11. **С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?**
   а) чтобы не отстала панировка;
   б) чтобы масло было застывшим;
12. С какой целью производят обертывание, при приготовлении п/ф из мяса?

13.Для чего используют прием шпигование? Чем рекомендуют шпиговать п/ф? 14.С какой целью мясо маринуют? Какие маринады рекомендуют для говядины; баранины; телятины?

15. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

1.
2.
3.

16.Какие приемы используют при приготовлении мясного фарша, чтобы улучшить его структуру и вкус?

17.Какие полуфабрикаты приготовляют из филе птицы?
   а) котлеты «по-киевски»;
   б) шницель «по-столичному»;
   в) котлеты «Пожарские».

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

а) потрошеная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

19.Укажите цель дефростации мяса.

20. Составьте схему приготовления фарша-муслина из телятины?

21.От чего зависит продолжительность варки мяса?

а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;

б) от величины кусков;

в) от используемой посуды.

22Назовите способы заправки птицы и дичи?

23.Составьте схему приготовления фарша-муслина из птицы.

24.С какой целью производят натерание тушки курицы перед обжариванием? Какие смеси используют?

25.Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают _____, чтобы образовать более _____.

Часть Б

Вариант 1

Закончите предложение:

1. Сортировка и калибровка способствует снижению _____, при _____обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, _____экземпляры, распределяют овощи по_____.

2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить _____, _____ и _____ способами.

3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

-
-
-
-
-

4. **Установите соответствие:**

№	**Название продукта**		**Форма нарезки**
1	Капуста	а	крупные шпалки
2	зеленый лук	б	брусочки
3	морковь	в	шашки

5. **Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов: сортировка** - …

6. **Отметьте какие виды консервации существуют**:

а) квашение

б) соление

в) сушка
г) заморозка
д) все выше перечисленное

7. **Для чего используется способ сульфитации картофеля.**
8. **Установите соответствие:**

№	**Виды рыб**		**Название рыб**
1	окуневые	а	семга, сиг
2	карповые	б	ерш, судак
3	лососевые	в	лещ, карась

9. **Определите по описанию вид кулинарного изделия:**

а) рыбные зразы, имеющие форму полумесяца, панированные в льезоне и сухарях;
б) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет форму батона, фаршируют яйцами, пассерованным луком, грибами и т.д.;
в) кулинарное изделие приготавливается из рыбы или мяса, имеет округло-приплюснутую форму диаметром до 6 см и толщину до 2 см.

10. **Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям, ГОСТ 7686-88** «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с удовлетворительно развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у нихпрощупываются легко и слегка выступают, бедра подтянуты,зад выполнен недостаточно.

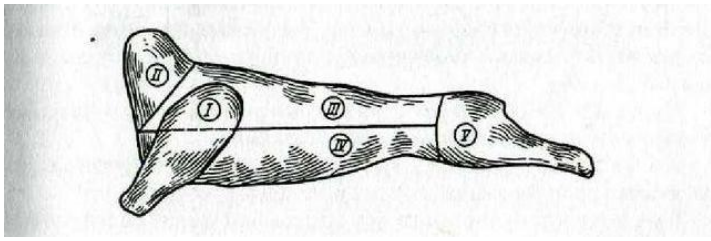
11. **Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке мяса.**
12. **Распределите между собой вид рыбы, поступающей на предприятия общественного питания и описаниеспособов хранения.**

	Вид поставки		**Характеристика**
1	живая рыба	а	хранят не более 5 суток при температуре от -1 до +1^0 С
2	охлажденная рыба	б	хранят 12 суток при температуре -8^0 С, 3 суток при 0 до -2^0 С
3	мороженая рыба	в	хранят не более 2 суток в проточной воде ванн

13. **Распределите по категориям перечисленные субпродукты**:

I категория	головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясокостные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.
II категория	

14. **Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.**



15. **Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.**

16. **Опишите,как приготавливают котлетную массу из мяса птицы. Чем можно заменить внутренний жир.**

17. **Решите задачи**

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 150 кг гусей потрошеных II категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в марте месяце из 45 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины II категории для приготовления 342 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 70 гр.

Вариант 2

Закончите предложение:

1. Нарезка овощей способствует _____ тепловой обработке, придает блюдам _____ вид, _____ вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают _____, _____ способами или _____.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят:

-
-
-
-
-

4. **Установите соответствие**:

	Название продукта		Форма нарезки
1	капуста	а	колечки
2	зеленый лук	б	кубики
3	морковь	в	рубка

5. **Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:**

мойка - …

6. **Отметьте, какие луковые овощи допускаются к использованию для приготовления пищи:**

а) запаренные,

б) загнившие,

в) с естественнымивкусом и запахом, характерными этому сорту

г) поврежденные болезнями,

д) подмороженные

7. **Для чего капусту кладут в холодную подсоленную воду.**

8. **Установите соответствие:**

	Виды рыб		**Название рыб**
1	окуневые	а	нельма, форель
2	карповые	б	чоп, берш
3	лососевые	в	вобла, толстолобик

9. **Определите по описанию сорт овощей:**

а) листья данной капусты нежные, слегка морщинистые, кочан рыхлый, по содержанию белка превосходит белокочанную капусту;

б) этот сорт лука имеет луковицу разных размеров от небольшой мелкой, массой 50 г., до большой - 150 г., может быть разного цвета как по внешней, так и по внутренней окраске, используется в качестве приправы, чаще в пассерованном и жареном виде, в) этот сорт капусты имеет утолщенный, похожий на репу стебель.

10. **Определите по приведенным ниже признакам, согласно требованиям, ГОСТ 7686-88** «Кролики для убоя», категорию животного по степени упитанности:

кролики с хорошо развитыми мышцами, остистые отростки спинных позвонков у них прощупываются слабо и не выступают, зад и бедра хорошо выполнены и округлены, на холке, животе и в области паха легко прощупываются подкожные жировые отложения.

11. **Какую маркировку должен иметь инвентарь в цехе по обработке рыбы.**

12. **Распределите между собой и их.**

Вид тканей мяса	**Описание**
мышечная ткань	1 состоит из особых клеток, основу которых составляет оссеин.
соединительная ткань	1 состоит из отдельных волокон, покрытых полупрозрачной оболочкой (сарколеммой)
костная ткань	1 состоит из неполноценных белков – коллагена и эластина

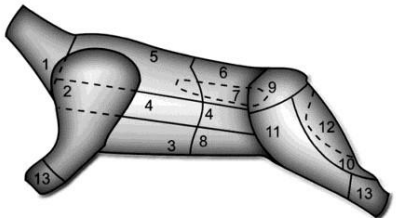
13. Распределите по категориям перечисленные субпродукты:

Iкатегория

II категория

головы, ноги, печень, почки, уши говяжьи и свиные, мясокостные хвосты говяжьи, легкие, мозги, сердце, вымя, губы говяжьи, языки.

14. **Определите, схема разделки, какой туши изображена на рисунке.**



15. **Определите, какой полуфабрикат изображен на рисунке.**

16. **Опишите, как приготавливают рыбную котлетную массу. Что можно добавить в котлетную массу для увеличения рыхлости?**

17. **Решите задачи**

1. Определить количество пищевых отходов при обработке 170 кг гусей потрошеных I категории.

2.Какое количество картофеля отварного в кожуре с последующей очисткойполучится в сентябре месяце из 35 кг неочищенного картофеля.

3. Сколько следует взять мяса говядины I категории для приготовления 322 порций «Бифштекса рубленого», если вес одной порции 100 гр.

ОТВЕТЫ К КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫМ СРЕДСТВАМ

МДК 01.01

1 ВАРИАНТ

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Г	Б	А	А,В	-	-	-	Б	В	А,Б
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
Б	В	А	-	-	-	Г			

2 ВАРИАНТ

1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
Б	Б	АБВГ	АВ	-	-	-	В	Б	АБ
11	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**			
А	В	БГ	0	мясной	-	А			

МДК 01.02

1.ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ТЕМАМ

Вариант 1

Тема: «Обработка овощей, плодов, грибов»

1. В
2. В

3. Г
4. А
5. Г 6.Б 7.Б
8. Г

9. В

10.В
11. Отрезают стебель и защищают донышко сухих листьев.
12. Удаление плодоножки, промывание, удаление семян.
13. Лук репчатый: б, г, д, е; Картофель: а, б, в, г, д.

14. срезать донце

↓

срезать шейку

15. Клубнеплоды: 1, 2, 5
16. Кабачки – 4; перец – 5; помидоры – 2; капуста – 4; баклажаны – 2.
17. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8
18. Пассерование: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; Тушение: 1, 5,6
19. Кружочки – а; ломтики – г; брусочки – д; соломка – б; средний кубик – в.
20. Кольраби, красноголовая.

Эталон ответов

Тема: Механическая обработка рыбы, приготовление рыбных полуфабрикатов

1. б
2. б
3. а
4. б
5. г
6. в
7. б
8. б
9. в
10. в

11а) придает пышную, пористую и сочную консистенцию; б) хлебная панировка;
в) маринование;

12. 1 – в, 2 – б, 3 – г, 4 – а, 5 – е, 6 – д, 7 – д.

13

Полуфабрикаты	Варка	Жарка	Жарка	Тушение во основным способом	Запекание	Припускание
1) зразы	+					
2) котлеты		+				
3) биточки		+				
4) рулет				+		
5) тельное			+	+		
6) фрикадельки	+					+
7) тефтели						

14

Полуфабрикаты	Варка	Пропускание	Жарка способом	Жарка во основным фритюре
рыба в целом	+	+ вид	+	
звенья пластованной рыбы	-	+	+	+
порционные куски (кругляши)			+	+
филе с кожей и костями	+	+		
филе с кожей без костей	+	+	+	+
чистое филе			+	+

17.

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тестокляр
1) котлеты	+				
2) биточки	+				
3) зразы	+				
4) рулет	+	+			
5) тельное	+	+			
6) рыба в тесте		+			
7) рыба фри	+	+			

18. 1) замочить в молоке или в сливках;
2) соединить с чистым филе;
3) отделить белки от желтков;
4) пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой;

19. 1) 100% - 73% = 27%
2) 50кг – 100%
X – 27% 3) X = 27* 50/100 = 13 ,500кг

Эталон ответов тема: Приготовление полуфабрикатов из мяса и сельскохозяйственной птицы

1. б
2. б
3. б
4. в
5. в
6. б
7. в
8. б
9. а
10. б
11. Шея, лопатка, спинко–грудная часть.
12. Бефстроганов, шашлык, поджарка, азу, гуляш.
13. Мелкокусковые из свинины..
14. 1-Б А

2-А Б

3-В Д

Г –грудинка у свинины нет

15.Бифштекс, филе, лангет

16. 1-филе

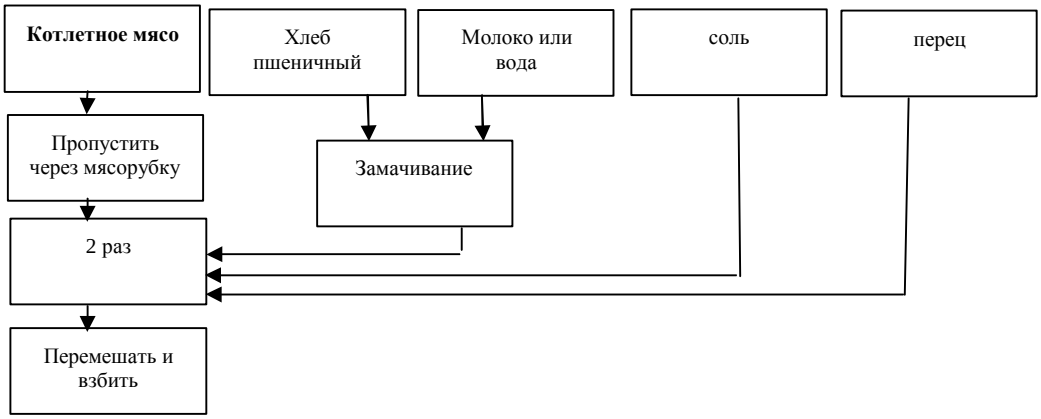
2-лангет

3-антрекот

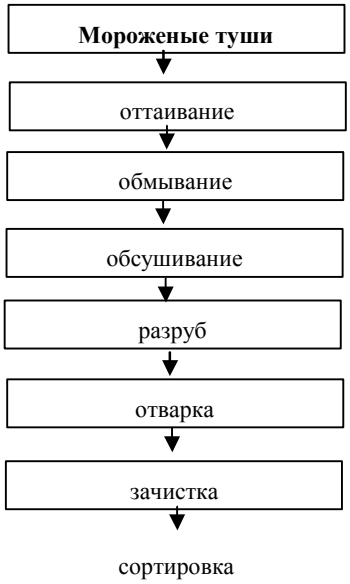
4-бифштекс

17. А-2,4,5,6,8,9,11 Б-1,3,7,10

18.



19.



20

Части туши	Эскалоп	Шницель	Котлета натуральная	Рагу	Гуляш	Котлеты отбивные	Поджарка	Свинина духовая	Шашлыки
Корейка	+	+	+			+	+		+
Окорок		+					+		+
Лопаточная часть					+			+	
Грудинка				+					
Шея					+				

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
А		**Б**	
1	Б	1	Б
2	Мышечной, жировой, соединительной, костной	2	Филе – 4-5 см, бифштекс – 2-3 см, лангет – 1-1,5 см.
3	А	3	Б
4	В	4	Б
5	Сухая корочка, от бледно-розового до красного, плотная, эластичная	5	Филе нарезают в виде ленты ширина 4-5см,толщина1 см,длиной15-20см,слегка отбивают-панируют в двойной панировке-свертывают в виде восьмери-скалывают шпажкой.
6	Б	6	Свернув рулетом, «через туннель». «книжкой»,»кармашком»..
7	В	7	А
8	Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка	8	А
9	Использование самых мясистых кусочков чистого филе рыбы	9	Б
10	Охлажденное и замороженное	10	Качества и количества соединительной ткани
11	А	11	Б
12	Кусок филе в котором вырезан кармашек для фарша.	12	Чтобы сохранить сочность и форму изделию.
13	баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.	13	Для придания мясу большей сочности внутри, для улучшения вкуса и аромата. . Шпигуют свиным салом, чесноком, морковью, белымикореньями ветчиной, кусочками бекона, трюфелями.
14	В		Для придания большей сочности, аромата и вкуса. Говядина-сок и цедра лимона, чеснок, оливковое масло, орегано, имбирь, семена фенхеля, чили, соль, перец;Баранина-бальзамический уксус, оливковое масло, чеснок, листья свежей мяты, розмарин; Телятина-оливковое масло, белое сухоевино, апельсиновый сок, чеснок, цедра лимона и апельсина, розмарин, соль, перец
15	Ромштекс панируют	15	Бефстроганов, поджарка, шашлык
16	В	16	Крупно порубить один сорт мяса

			вручную,добавить свиной шпик кубиком или кубики более нежного мяса,мускатныйорех,гвоздику,майоран,столовые и крепленые вина,бренди,коньяк,анисовыйликер.Для ровной консистенции добавляют пюре из куриной печени.
17	Шницель панируют	17	А, Б
18	Лангет тоньше, отбивается, по 2 на порцию	18	А
19	Белые коренья, морковь, шпик,чеснок,ветчина,бекон,трюфели.	19	Максимальное восстановление первоначальных свойств мяса.
20	Котлета отбивная панируется	20	Приготовить панаду из муки,масла,бульона-охладитьтелятинуизмельчить в блендпре-смешать с панадой и белками-соль,перец-протереть через сито-охладитьхолодные сливки-перемешать.
21	Б, В	21	А, Б
22	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.	22	«в кармашек»., «в одну и в две нитки», «в муфточку»., «клювом».
23	А	23	Куриное филе измельчить в блендересоль,перец,мускатный орех-смешать с белкамипротереть через сито-охладить-ввести холодные сливки небольшими порциями.
24	Перед запеканием не сделаны проколы	24	Для улучшения вкуса и аромата натирают смесями изтимьяна и паприки,лимонной цедры и розмарина,цедры и сока лайма.
25	Свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.	25	Сметаной, более румяная корочка

21

Части говядины	Полуфабрикаты из говядины											
	Ростбиф	Шпигованное мясо	Бифштекс	Филе	Лангет	Антрекот	Ромштекс	Зразы	Говядина	Азу	Гуляш	Бефстроган
Вырезка	+		+	+	+							+

Толстый край, Тонкий край						+	+					+
Верхний кусок							+					
Внутренний кусок							+					
Боковой кусок		+					+	+	+			
Наружный кусок										+		
Лопаточная часть										+		
Грудинка										+		
Покромка I категории		+					+	+	+			

2. Эталоны ответов к итоговому контролю по темам МДК 01.02 (тестовые задания)

Часть А

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы Вариант 1

Часть Б

Вариант 2

1. Сортировка и калибровка способствует снижениюотходов при механизированной обработке. При сортировке и калибровке удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.
2. Механическую кулинарную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами.
3. К простым наиболее распространенным формам нарезки относят:

соломку, брусочки, кружочки, ломтики дольки.

4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки баклажанов:

сортировка –отрезание плодоножки, промывание (у старых баклажан ошпаривание и очищение кожицы), нарезка.

6. д
7. Чтобы предохранить картофель от потемнения.
8. 1-б, 2 – в, 3 –а 9.

а) тельное

б) рулет

в) биточки

10. II категория
11. МС
12. 1 - в, 2 – а,3 - б 13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки бараньей туши

15. Корейка на кости

16. Мякоть отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку с внутренним жиром, добавляют замоченный в молоке хлеб без корок, соль, снова пропускают через мясорубку, затем выбивают. Внутренний жир можно заменить маслом или маргарином.

17.

1. 15 кг
2. 26 кг 190 г.
3. 38 кг. 646 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

Вариант 2

1. Нарезка овощей способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.
2. Корнеплоды обрабатывают механическим, термическим способами или вручную.
3. К сложным наиболее распространенным формам нарезки относят: бочонки, чесночки, шарики, стружка, спираль, гребешки, звездочки, орешки
4. 1-в, 2-а, 3-б
5. Закончите технологическую схему кулинарной обработки тыквы:

тыкву моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают.

6. в
7. Чтобы удалить гусениц. 8. 1-б, 2 – в, 3 –а 9.

а) савойская капуста

б) репчатый лук

в) кольраби

10. I категория

11. РС

12. 1 - б, 2 – в,3 - а 13.

I категория: печень, почки, языки, мозги, сердце, вымя говяжье, мясо-костные хвосты говяжьи.

II категория: головы, ноги, легкие, уши говяжьи и свиные, губы говяжьи, рубцы.

14. Схема разделки говяжьей туши

15. Эскалоп

16. Рыбу разделывают на филе без кожи и костей, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку. Пшеничный хлеб без корок замачивают в молоке, пропускают через мясорубку затем фарш пропускают еще раз. Добавляют соль, перец, тщательно вымешивают.

17.

1. 15 кг 300 г.
2. 25 кг 463 г.
3. 49 кг. 910 г.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17			Итого
1	1	1	3	1	1	1	3	3	1	1	3	2	1	1	2	1	2	1	30

4. КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ по УП

по учебной практике *с частичным применением стандартов WorldSkills*

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании профессиональной деятельности обучающегося с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

4.1 Инструменты для дифференцированного зачета по учебной практики

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	***Критерии оценки***	***Методы оценки***	***Место проведения оценки***	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр ПК)*
Практический опыт: подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 1. разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 2. расчета массы овощей, мяса, рыбы и птицы для изготовления	**<u>Организация работы:</u>** Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций,	Оценка выполнения практического задания по приготовлени ю, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональ ной деятельности	Учебный кулинарный цех	ПК 1.1-1.4

полуфабрикатов; 3. организации технологического процесса подготовки овощей, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; 4. подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; 5. контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; **Умения:** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. **Приготовление:** Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления. **Презентация** (визуальная оценка):			

соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).			

4.2 Условия для проведения дифференцированного зачета УП по стандартам WorldSkills

Модуль 02 по УП– время выполнения 2 часа		
Часть А	Задание на выполнение практических действий в реальных условиях **(согласно жеребьевки)**	**34**
Описание	***Типовое задание:*** Приготовить полуфабрикат из овощей, мяса, рыбы или птицы «_____» в количестве ____ порций. • *Пример*: Приготовить полуфабрикат из мяса «Бифштекс натуральный рубленый» в количестве 10 порций. Выход одной порции 143 г • используется ингредиент из чёрного ящика (молочные продукты); • *Обучающийся:* - оценивает наличие сырья, для приготовления полуфабриката, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование, - готовит натуральную рубленую массу и формует полуфабрикаты; - рассчитывает стоимость 1 кг полуфабрикатов; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления	
Приготовление	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления	
Подача	• **Выход одной порции максимум ____ г** • **2 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см** • **Температура подачи от 1 °С до 14°С** **Подаются три идентичных блюда.** **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** **При подаче запрещается использовать свежую зелень и травы!** **При подаче запрещается использовать борта тарелки!**	
Презентация (визуальная оценка)	Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).	

Основные ингредиенты	• **используйте ингредиенты с общего стола** • **используйте ингредиенты из списка продуктов**
Специальное оборудование	**Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке**
Организация работы	• Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.
Условия выполнения задания	*1.* Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех *2.* Максимальное время выполнения задания: 2 часа. *3.* Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) *4.* Санитарная форма у каждого обучающегося своя.

4.3 Задания для проведения дифференцированного зачета УП по стандартам WorldSkills

Производственное задание № 1

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2часа_____

Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 5

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетики с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 6

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу:

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

5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 9

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 11

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 12

Выполнить практическую работу:

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		

3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Биточки мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 13

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 14

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

Производственное задание № 15

Выполнить практическую работу:

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

Максимальное время выполнения задания _2 часа_____

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 01.02

5.1Инструменты оценки для экзамена по междисциплинарному курсу

Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

Требования к качеству, условиям и срокам рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

Рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения*** *(Шифр ПК)*
уметь: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для	Для устных или письменныхответов: Точность, правильность формулировок	Устные ответы на вопросы и письменное решение	Перечень вопросов к экзамену	ПК 1.1-1.4

сложных блюд; -проводить расчеты по формулам; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; ***знать:*** **-**ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; -виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; -основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят,	Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для	практических задач		

молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; -требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; -требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; -способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; -технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; -варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; -требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде	осуществления процессов Правильное выполнение требований к оформлению документов			

5.2 Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для экзамена по МДК

Задания № (согласно жеребьевки)	
Проверяемые знания	***Критерии оценки***
Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; Требования к качеству, условиям и срокам хранения рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; Рецептуры, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; Способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	Точность, правильность формулировок Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов Правильное выполнение требований к оформлению документов
Условия выполнения задания Максимальное время выполнения заданий 0,3 часа на одного студента ***<u>Пример билета с вопросами:</u>*** 1. Птица: пищевая ценность, классификация, требования к качеству, условия и сроки хранения, механическая обработка 2. Котлетная масса из рыбы: технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 3. Мелкокусковые натуральные полуфабрикаты из мяса: ассортимент, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения	

5.3 Перечень заданий для жеребьёвки по МДК 01. Экзамен

Экзаменационный билет №1

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы
2. Технологическая схема приготовления бефстроганов
3. Способы заправки тушек птиц

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №2

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: лопатки, корейки, окорока, грудинки, молочного поросенка
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
3. Бракеражный журнал, назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №3

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, полуфабрикатов из кнельной массы.
2. Правила приема сырья со склада от поставщиков, методы определения их качества.
3. Организация контроля качества полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №4

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Схема разделки говяжий туши
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.
4. Мясорубка. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №5

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Первичная обработка чешуйчатой рыбы, кулинарное использование
2. Мясорыхлители. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.
3. Схема разделки свининой туши

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №6

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса для сложных блюд.
2. Методы контроля качества, их классификация, краткая характеристика.
3. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №7

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
2. Правила отбора «средней пробы»
3. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №8

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд. Размораживание. Фаршировании тушек птицы, окорочков филе, свертывания рулетом, маринование.
2. Классификация ПОП по цехам
3. Холодильные шкафы. Назначение. Правила эксплуатации.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №9

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Подготовка рыбы для фаршировании кругляшами
2. Характеристика органолептической шкалы (5 отлично, 4 хорошо, 3 удовлетворительно, 2 плохо, 1 очень плохо). Приведите пример.
3. Заправка птицы для использованием целой

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №10

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Разделка с\х птицы, стадии разделки 2.
   Технология приготовления пищи это....
3. Что называют сырьём и полуфабрикатами

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №11

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Исследования мясных натуральных полуфабрикатов органолептическим методом.
2. Клеймование мяса
3. Определение доброкачественности рыбы.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №12

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Назначение мясного цеха, оснащение МЦ.
2. Подготовка рыбы, для фаршировании, способы фаршировании
3. Назвать категории птицы по упитанности

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №13

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Приготовление полуфабрикатов фаршированной и не фаршированной рыбы целой тушкой (щуки, судака, карпа).
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления.
3. Классификация рыбы

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №14

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

4. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы
5. Первичная обработка птицы
6. крупнокусковые полуфабрикаты из свинины, баранины

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №15

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Ассортимент, Технология приготовления начинок для фарширования рыбы, требование к качеству, подбор пряностей.
2. Технологические параметры изделий из рыбной котлетной массы
3. Что обозначает цвет и форма при клеймовании мяса?

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №16

ПМ.01, ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Правила охлаждения, замораживания и хранения рыбы, рыбных полуфабрикат с учётом требования безопасности
2. Организация рабочих мест для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд.
3. Схема приготовления котлетной массы из мяса, какую часть мяса берут, рецептура

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №17

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Технология приготовления начинок для фарширования птицы. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из птицы и печени. Требования к качеству.
2. Первичная обработка свиной печени
3. В чём разница котлетной массы от кнельной?.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №18

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Первичная обработка осетровой рыбы, приготовление полуфабрикатов
2. Ассортимент полуфабрикатов из птицы
3. Категория субпродуктов, назвать какие к какой категории относят

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №19

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Способы разделки рыбы для приготовления полуфабрикатов
2. Особенности заправки тушки птицы в одну нитку
3. Назвать мелкокусковые полуфабрикаты из говядины

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №20

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Классификация птицы

2. Схема первичной обработки рыбы для использования в целом виде
3. Что обозначает термин обвалка, зачистка, жиловка туши

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №21

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Разделка рыбы на филе, виды филе, кулинарное использование
2. Приготовление порционных полуфабрикатов из курицы
3. По способу приготовления мясные полуфабрикаты делятся на :

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №22

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Мясные полуфабрикаты делят по размерам, назвать ассортимент п\ф
2. пластование рыбы
3. подготовка рыбы для жарки основным способом

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №23

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Количество отходов при первичной обработке рыбы
2. Схема приготовления котлеты по- киевски
3. Назвать полуфабрикаты из говяжий вырезки

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №24

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Подготовка рыбы для варки, припускания
2. приготовление котлетной массы из птицы
3. схема кулинарной разделки свиной туши

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №25

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Составить технологическую схему приготовления щуки фаршированной
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложных блюд.
3. Виды панировки, кулинарное использование

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №26

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Что такое льезон, кулинарное использование
2. Первичная обработка субпродуктов из птицы
3. Кормовые и пищевые отходы, пример, кулинарное использование

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №27

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Схема приготовления котлетной и кнельной массы
2. первичная обработка птицы
3. Первичная обработка свиных субпродуктов

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №28

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Органолептическая оценка рыбы
2. Стадии приготовления котлетной массы из рыбы
3. этапы первичной обработки мясных туш

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №29

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд
2. Технологическая схема приготовления рулета из мяса
3. мелкокусковые полуфабрикаты из птицы

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №30

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рульки телячьей, ростбифа, буженины, кнельной массы.
2. Правила приёма сырья со склада от поставщиков. Методы определения их качества.
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №31

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Особенности обработки рыбы осетровых пород. Последовательность операций и правила обработки осетровой рыбы.
2. Производственный инвентарь и инструменты для приготовления полуфабрикатов из мяса
3.Современное оборудование для приготовления полуфабрикатов из мяса. Рыбы, домашней птицы.

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №32

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов
2. Бракеражный журнал. Назначение, ведение, возможность использования для различных видов контроля.
3. Подготовка морепродуктов для кулинарного использования

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №33

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Основные характеристики и пищевая ценность различных видов рыбы: лососевых, осетровых, щуки, карпа, судака.
2. Первичная обработка птицы для приготовления блюда ножки фаршированные
3. Порционные полуфабрикаты из говядины

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №34

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Схема приготовления полуфабриката из рыбы – тельное

2. Клеймование мяса
3. Способы заправки птицы

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №35

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы
2. Полуфабрикаты из баранины
3. Органолептические показатели доброкачественности птицы

Преподаватель_____

Экзаменационный билет №36

ПМ.01,МДК.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1.Первичная обработка и разделка бараньей туши

2.Особенности обработки рыбы с хрящевым скелетом

3 Схема приготовления котлетной массы из мяса, приготовление полуфабрикатов

Преподаватель_____

5.4 ***Критерии оценки МДК 01. экзамен***

Экспертный лист

(Критерии оценки соответствуют показателям)

Освоенные ПК	Показатель оценки результата	Оценка
ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;	Да \Нет
	безопасность схемы организации производственного процесса;	Да \Нет
	определение показателей качества сырья в соответствии с видом, кондиции сырья;	Да \Нет
	соответствие способов обработки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Да \Нет
	рациональность выбора технологических схем приготовления полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса для сложной кулинарной продукции в зависимости от вида, кондиции и кулинарного сырья;	Да \Нет
	соответствие показателей качества и безопасности полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса для сложной кулинарной продукции;	Да \Нет
	соблюдение режимов и условий хранения сложных полуфабрикатов из овощей, рыбы, мяса сырья	Да \Нет
ПК1.2 Осуществлять обработку,подготовкуовощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом),	Да \Нет
	подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования,	Да \Нет
	обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	Да \Нет
	- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	Да \Нет
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ	Да \Нет
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	проверять качество готовых полуфабрикатов,	Да \Нет
	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов,	Да \Нет
	соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения,	Да \Нет
	осуществлять ротацию сырья, продуктов	Да \Нет

6. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного) с частичным применением стандартов WorldSkills

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

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

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

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

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

6.1 Выполнение заданий в ходе экзамена

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК. 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

6.2. Комплект экзаменационных материалов

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

6.1Инструменты для экзамена по профессиональному модулю

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

	Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака)			
	Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления. **Презентация** (визуальная оценка): Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).			

6.2. Условия для проведения *экзамена по профессиональному модулю*

Модуль 01 поПМ – время выполнения 6 часов		
Часть А	Задание на выполнение практических действий в реальных условиях	**З4**
Описание	***Типовое задание:*** Приготовить полуфабрикат из мяса, рыбы или птицы «_____» в количестве **2** порций. • *Пример*: Приготовить полуфабрикат из мяса «Бифштекс натуральный рубленый» в количестве 10 порций. Выход одной порции 143 г **используется ингредиент из чёрного ящика (**вид овоща, мяса, рыбы или птицы; вид массы; наименование полуфабриката**);** узнают непосредственно перед экзаменом • *Обучающийся:* - оценивает наличие сырья, для приготовления полуфабриката, при необходимости выполняет взаимозаменяемость сырья - рассчитывает норму закладки продуктов на 10 порций, - организует рабочее место повара, подбирает инвентарь и оборудование, - готовит натуральную рубленую массу и формует полуфабрикаты; - рассчитывает стоимость 1 кг полуфабрикатов; - презентует с соблюдением санитарии, времени приготовления	
Приготовление	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления	

Подача	• **Выход одной порции максимум ____ г** • **3 порции подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32см** • **Температура подачи от 1 °С до 14°С** **Подаются три идентичных блюда.** **Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!** **При подаче запрещается использовать свежую зелень и травы!**
	При подаче запрещается использовать борта тарелки!
Презентация (визуальная оценка)	Соблюдение времени подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы полуфабриката, изделия. Внешний вид готовой продукции (общее визуальное впечатление).
Основные ингредиенты	• **используйте ингредиенты с общегостола** • **используйте ингредиенты из спискапродуктов**
Специальное оборудование	**Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом зачёта, за исключением аналогичного имеющегося на площадке**
Организация работы	• Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП). • Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). • Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. • Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, чистота на рабочем месте и в холодильнике). • Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.

Условия выполнения задания	*1.* Место (время) выполнения задания Учебный кулинарный цех *2.* Максимальное время выполнения задания: 6 часов. *3.* Вы можете воспользоваться: технологическим оборудованием, посудой, инвентарем, инструментами, столовой посудой для отпуска, одноразовыми перчатками (перечень оборудования, инвентаря), калькулятор, тайм лист (обучающийся составляет сам). Возможно использование дополнительного оборудования, инструментов, при условии предварительного согласования (Тулбокс) *4.* Санитарная форма у каждого обучающегося своя.

6.3 Условия для проведения *экзамена по профессиональному модулю*

-написание меню;

- заказ продуктов

-работа студента

Меню для выполнения квалификационного экзамена

Worldskills квалифицированный экзамен		world skills Russia ЭКЗАМЕН
Дата проведения экзамена :		
ФИО конкурсант		
ФИО волонтёра		
ФИО эксперт компатриота		
Ваши идеи для модуля 01		

Лист заказа продуктов

	Worldskills квалифицированный экзамен
Дата проведения экзамена :	***за две недели до чемпионата***
ФИО конкурсант	
ФИО волонтёра	
ФИО эксперта компатриота	
ВВЕСТИ АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ:	
ВВЕСТИ ТЕЛЕФОН ЭКСПЕРТА КОМПАТРИОТА:	

ингредиенты	***единица.***	***макс.***	***остаток***
Молочные продукты			
Овощи			
Фрукты\Ягоды			
Замороженные продукты			

Масло/Уксус			
Специи и перец			
Углеводы			

Мука тонкого и грубого помола			
Общий стол			
Соль мелкая	г		
Горчица Дижонская	г		
Морская соль	г		
Сахар тростниковый коричневый	г		
Сода пищевая	г		
Соус соевый	мл		
Соус Табаско	мл		
Щепа для копчения	г		
Соль крупная морская	г		
Ваниль стручковая	шт		
Чёрный ящик			
Нет необходимости заказывать			

6.4 ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ по стандартам WorldSkills Измеримые аспекты оценивания работы участника:

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

Судейская оценка работы участника:

- ✓ Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи;
- ✓ Персональная гигиена;
- ✓ Рабочее место;
- ✓ Выбор ингредиентов в соответствии сменю;
- ✓ Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки;
- ✓ Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки;

- ✓ Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для усложнения блюда;
- ✓ Техника безопасности на рабочем месте.

Измеримые аспекты оценивания результата работы участника:

- ✓ Время подачи – корректное время подачи

(±5 минут от заранее определённого). При задержке от корректного время подачи блюдо считается не представленным и неоценивается);

- ✓ Температура блюда соответствует заданию;
- ✓ Компоненты блюда отражены меню;
- ✓ Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию;
- ✓ Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием;
- ✓ Правильность подачи (соответствие заданию);
- ✓ Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

Судейская оценка результата работы участника:

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

6.5 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Условия выполнения заданий

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменующихся: 35

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

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

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

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

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

Условия оценивания:

Максимальное количество баллов – 36.

Максимальный балл **«2»** ставится если задание выполнено верно,

квалификационный минимум **- «1»** балл выставляется, если задание выполнено по сути верно, но имеются несущественные недочеты,

«0» баллов, если обучающийся не выполнил задание.

Параметры оценивания:

30-32 балла – оценка «удовлетворительно»

33-34 балла – оценка «хорошо»

35-36 балла – оценка «отлично».

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

Оценочный лист по ПМ

№ п/п	Фамилия Имя Отчество экзаменующегося	Объективные аспекты оценивания *работы*					Субъективные аспекты оценивания *работы*						Объективные аспекты оценивания *результата работы*		Субъективные аспекты оценивания *результата работы*			Сумма баллов	Оценка	Итоговое решение (освоил/ не освоил)
		Персональная гигиена рук, спец одежды, работа с перчатками	Персональная гигиена (плохие привычки, снятие проб пальцами	Организация рабочего места, корректное использование цветных разделочных досок во время работы	Рациональное распределение времени на выполнение задания	Точное соблюдение правил инструкций по эксплуатации оборудования, инвентаря , инструментов	Правильная последовательность процессов первичной обработки в соответствии с технологической инструкцией	Навыки работы с продуктами (техника, ведения процесса, технология приготовления)	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работа с ножом, приготовление и ведение двойного контроля)	Выбор отделочных полуфабрикатов, украшения, декор	Четкость при работе с нормативно-технической документацией	Температура подачи, соответствие массы блюда с нормативной документацией	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов, отпечатков пальцев)	Презентация и визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция)	Определение органолептических показателей качества (вкус, консистенция, цвет)	Своевременное выявление, предупреждение и устранение брака			
1																				
2																				
3																				
4																				

6.6 Практическое задание к экзамену (квалификационному)

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 1

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты котлеты мясные натуральные рубленные 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 30 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 2

По :«ПМ.2 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты зразы из говядины рубленные 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 20 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 3

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания:Приготовить полуфабрикаты тефтели из говядины (с рисом) 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 40 порций и оформите технологическую карточку. Вы

можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 4

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты бифштекс рубленный 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 25 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 5

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты котлеты по-киевски 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 1 порцию и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 6

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты шницель натуральный рубленый 2 порции **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 44 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 7

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат рулет с луком и яйцом 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 8

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты тельное из рыбы 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 50 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 9

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат эскалоп из свинины 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 18 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 10
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты рыба жаренная восьмёркой 2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 5 порций и оформите технологическую карточку.
Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 12
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат щука фаршированная
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 60 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 13
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты рыба припущенная 2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 12 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 14

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат зразы отбивные 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 15

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты гуляш свиной 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 55 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 16

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат судак фаршированный 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 8 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 17

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты гуляш свиной 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 55 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 18

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат лангет 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 36 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 19

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты рыба жаренная во фритюре 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 23 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 20

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат шницель 2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 13 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 21
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты печень по строгановски2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 66 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 22
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат бифштекс рубленый 2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 18 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 23
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты шницель рыбный натуральный2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 70порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 24
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат котлеты мясные 2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 14 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 25
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты рыба жареная в тесте 2 порции
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 20 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.
Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 26
По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат курица фаршированная
Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 27

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты ножка куриная фаршированная 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 15порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 28

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат рулет из рыбы

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 10 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 29

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты котлеты из филе птицы2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее

место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 22 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 30

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат тефтели мясные 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 25порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 31

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты зразы донские2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 30 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 32

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» »

Текст задания: Приготовить полуфабрикат для рыбы жаренная целиком 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 15 порций и оформите технологическую карточку. Вы

можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 33

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты для рыба жаренная звеньями 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 5 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 34

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикат рыба припущенная 2 порции

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 55 порций и оформите технологическую карточку. Вы можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов

Практическое задание к экзамену (квалификационному) № 35

По :«ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Текст задания: Приготовить полуфабрикаты разделка курицы на части

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте деятельность, которую необходимо выполнить. Определите доброкачественность сырья. Организуйте рабочее место. Выберите необходимую посуду, инвентарь, средства малой механизации. Соблюдайте требования техники безопасности, санитарии и гигиены. Произведите расчет полуфабриката на 15 порций и оформите технологическую карточку. Вы

можете воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами.

Максимальное время выполнения задания – 6 часов