

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

2023г.

Рассмотрена и одобрена на
заседании методической
комиссии агротехнологических
дисциплин
от «28» августа 2023 г.

Председатель МК
 Л.В.Турышева

Утверждаю
Заместитель директора
 Л.И. Петрова

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г. Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г)

Разработчики:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

Жуманова Екатерина Алексеевна, мастер производственного обучения

I. 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 профессии СПО **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 задач профессиональной деятельности, применительно к различным 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.	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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	ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, 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 соот-	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товаровой характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса,	Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.

ветствии с инструкциями и регламентами.	мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов 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
МДК 01.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

2. Комплект контрольно-оценочных средств

2.1. Комплект оценочных средств для оценки освоения МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента

Задания для проведения дифференцированного зачета МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента

1 вариант

Время выполнения задания – 90 минут (2 часа)

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
2. Вам предлагается ответить на 30 вопросов (В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа).

Задание 1

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

Задание 2.

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

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

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Обработку овощей начинают с операции:

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

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

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

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

- а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

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

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

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

7. Свежие грибы промывают в воде:

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

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

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

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

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

10. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

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

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

- | a/ | б/ | в/ | г/ | д/ | е/ | ж/ | з/ | и/ | к/ | л/ | м/ | н/ | о/ | п/ | р/ | с/ | т/ | у/ | ф/ | х/ | ц/ | ч/ | ш/ | щ/ | ы/ | э/ | ю/ | я/ | |
|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

12. В каком цехе обрабатывают рыбу?

- а/ заготовочный цех
б/ мясорыбный цех
в/ холодный цех

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а/ приготовление полуфабрикатов
б/ разделка
в/ вымачивание
г/ размораживание

14. Перечислите способы размораживания рыбы:

- | a/ | б/ | в/ |
|-----|-----|-----|
| 1 | 2 | 3 |
| 4 | 5 | 6 |
| 7 | 8 | 9 |
| 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 |
| 16 | 17 | 18 |
| 19 | 20 | 21 |
| 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 |
| 28 | 29 | 30 |
| 31 | 32 | 33 |
| 34 | 35 | 36 |
| 37 | 38 | 39 |
| 40 | 41 | 42 |
| 43 | 44 | 45 |
| 46 | 47 | 48 |
| 49 | 50 | 51 |
| 52 | 53 | 54 |
| 55 | 56 | 57 |
| 58 | 59 | 60 |
| 61 | 62 | 63 |
| 64 | 65 | 66 |
| 67 | 68 | 69 |
| 70 | 71 | 72 |
| 73 | 74 | 75 |
| 76 | 77 | 78 |
| 79 | 80 | 81 |
| 82 | 83 | 84 |
| 85 | 86 | 87 |
| 88 | 89 | 90 |
| 91 | 92 | 93 |
| 94 | 95 | 96 |
| 97 | 98 | 99 |
| 100 | 101 | 102 |
| 103 | 104 | 105 |
| 106 | 107 | 108 |
| 109 | 110 | 111 |
| 112 | 113 | 114 |
| 115 | 116 | 117 |
| 118 | 119 | 120 |
| 121 | 122 | 123 |
| 124 | 125 | 126 |
| 127 | 128 | 129 |
| 130 | 131 | 132 |
| 133 | 134 | 135 |
| 136 | 137 | 138 |
| 139 | 140 | 141 |
| 142 | 143 | 144 |
| 145 | 146 | 147 |
| 148 | 149 | 150 |
| 151 | 152 | 153 |
| 154 | 155 | 156 |
| 157 | 158 | 159 |
| 160 | 161 | 162 |
| 163 | 164 | 165 |
| 166 | 167 | 168 |
| 169 | 170 | 171 |
| 172 | 173 | 174 |
| 175 | 176 | 177 |
| 178 | 179 | 180 |
| 181 | 182 | 183 |
| 184 | 185 | 186 |
| 187 | 188 | 189 |
| 190 | 191 | 192 |
| 193 | 194 | 195 |
| 196 | 197 | 198 |
| 199 | 200 | 201 |
| 202 | 203 | 204 |
| 205 | 206 | 207 |
| 208 | 209 | 210 |
| 211 | 212 | 213 |
| 214 | 215 | 216 |
| 217 | 218 | 219 |
| 220 | 221 | 222 |
| 223 | 224 | 225 |
| 226 | 227 | 228 |
| 229 | 230 | 231 |
| 232 | 233 | 234 |
| 235 | 236 | 237 |
| 238 | 239 | 240 |
| 241 | 242 | 243 |
| 244 | 245 | 246 |
| 247 | 248 | 249 |
| 250 | 251 | 252 |
| 253 | 254 | 255 |
| 256 | 257 | 258 |
| 259 | 260 | 261 |
| 262 | 263 | 264 |
| 265 | 266 | 267 |
| 268 | 269 | 270 |
| 271 | 272 | 273 |
| 274 | 275 | 276 |
| 277 | 278 | 279 |
| 280 | 281 | 282 |
| 283 | 284 | 285 |
| 286 | 287 | 288 |
| 289 | 290 | 291 |
| 292 | 293 | 294 |
| 295 | 296 | 297 |
| 298 | 299 | 300 |
| 301 | 302 | 303 |
| 304 | 305 | 306 |
| 307 | 308 | 309 |
| 310 | 311 | 312 |
| 313 | 314 | 315 |
| 316 | 317 | 318 |
| 319 | 320 | 321 |
| 322 | 323 | 324 |
| 325 | 326 | 327 |
| 328 | 329 | 330 |
| 331 | 332 | 333 |
| 334 | 335 | 336 |
| 337 | 338 | 339 |
| 340 | 341 | 342 |
| 343 | 344 | 345 |
| 346 | 347 | 348 |
| 349 | 350 | 351 |
| 352 | 353 | 354 |
| 355 | 356 | 357 |
| 358 | 359 | 360 |
| 361 | 362 | 363 |
| 364 | 365 | 366 |
| 367 | | |

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

- а/ удаление жабр
- б/ промывание
- в/ очистка чешуи
- г/ удаление плавников
- д/ удаление внутренностей

16. Выберите цвет досок разделочных при разделке сырой рыбы:

- а/ синий
- б/ красный
- в/ желтый

Ответьте на вопросы:

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

18. Для чего панируют рыбу?

19. Назовите способы размораживания мяса:

- а/
- б/

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

- а/ обсушивание
- б/ обмывание
- в/ кулинарная разделка
- г/ размораживание
- д/ обвалка
- е/ сортировка мяса
- ж/ приготовление полуфабрикатов

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

- а/
- б/
- в/
- г/

22. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/
- е/
- ж/

23. При разделке баранины выделяют следующие части:

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

24. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

- а/
- б/
- в/
- г/
- д/

25. Выберите форму нарезки поджарки

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

26. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

- а/ бифштекс
- б/ зразы
- в/ тефтели
- г/ фрикадельки
- д/ рулет

27. Укажите последовательность механической кулинарной обработки куриц

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

28. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

30. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

МДК 01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента

Время выполнения задания – 90 минут (2 часа)

1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы
2. Вам предлагается ответить на 30 вопросов (В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа).

1. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.

2. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции.

3.Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубне-плодов

а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей

б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС

в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка

г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

a/	б/	в/	г/	д/	е/	ж/	з/	и/	к/	л/	м/	н/	о/	п/	р/	с/	т/	у/	ф/	х/	ц/	ч/	ш/	щ/	ы/	э/	ю/	я/	Б/
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

а/ приготовление полуфабрикатов

6/ разделка

в/ вымачивание

г/ размораживание

a/	б/	в/	г/	д/	е/	ж/	з/	и/	к/	л/	м/	н/	о/	п/	р/	с/	т/	у/	ф/	х/	ц/	ч/	ш/	щ/	ь/	Б/
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

а/ удаление жабр

б/ промывание

в/ очистка чешуи

- г/ удаление плавников
д/ удаление внутренностей

6. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

- а/Р.В.
б/М.С.
в/Р.С.

7. Отнесите овощи к соответствующей группе:

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

8. Зачем капусту кладут в соленую воду?

9. Обработку овощей начинают с операции:

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

10. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

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

11. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

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

12. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

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

13. Свежие грибы промывают в воде:

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

14. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/брусочки, ломтики
б/дольки, соломка

г/колечки, звенья

15. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

г/бочоночки, ленточки

16. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

г/ размораживание

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

a/	б/	в/	г/
1	2	3	4
5	6	7	8
9	10	11	12
13	14	15	16
17	18	19	20
21	22	23	24
25	26	27	28
29	30	31	32
33	34	35	36
37	38	39	40
41	42	43	44
45	46	47	48
49	50	51	52
53	54	55	56
57	58	59	60
61	62	63	64
65	66	67	68
69	70	71	72
73	74	75	76
77	78	79	80
81	82	83	84
85	86	87	88
89	90	91	92
93	94	95	96
97	98	99	100

18. Перечислите порционные полуфабрикаты из говядины

а/ б/ в/ г/ д/ е/ ж/

19. При разделке баранины выделяют следующие части:

а/	б/	в/	г/	д/
----	----	----	----	----

20. Перечислите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а/	б/	в/	г/	д/
1	1	1	1	1
2	2	2	2	2
3	3	3	3	3
4	4	4	4	4
5	5	5	5	5
6	6	6	6	6
7	7	7	7	7
8	8	8	8	8
9	9	9	9	9
10	10	10	10	10
11	11	11	11	11
12	12	12	12	12
13	13	13	13	13
14	14	14	14	14
15	15	15	15	15
16	16	16	16	16
17	17	17	17	17
18	18	18	18	18
19	19	19	19	19
20	20	20	20	20
21	21	21	21	21
22	22	22	22	22
23	23	23	23	23
24	24	24	24	24
25	25	25	25	25
26	26	26	26	26
27	27	27	27	27
28	28	28	28	28
29	29	29	29	29
30	30	30	30	30
31	31	31	31	31
32	32	32	32	32
33	33	33	33	33
34	34	34	34	34
35	35	35	35	35
36	36	36	36	36
37	37	37	37	37
38	38	38	38	38
39	39	39	39	39
40	40	40	40	40
41	41	41	41	41
42	42	42	42	42
43	43	43	43	43
44	44	44	44	44
45	45	45	45	45
46	46	46	46	46
47	47	47	47	47
48	48	48	48	48
49	49	49	49	49
50	50	50	50	50
51	51	51	51	51
52	52	52	52	52
53	53	53	53	53
54	54	54	54	54
55	55	55	55	55
56	56	56	56	56
57	57	57	57	57
58	58	58	58	58
59	59	59	59	59
60	60	60	60	60
61	61	61	61	61
62	62	62	62	62
63	63	63	63	63
64	64	64	64	64
65	65	65	65	65
66	66	66	66	66
67	67	67	67	67
68	68	68	68	68
69	69	69	69	69
70	70	70	70	70
71	71	71	71	71
72	72	72	72	72
73	73	73	73	73
74	74	74	74	74
75	75	75	75	75
76	76	76	76	76
77	77	77	77	77
78	78	78	78	78
79	79	79	79	79
80	80	80	80	80
81	81	81	81	81
82	82	82	82	82
83	83	83	83	83
84	84	84	84	84
85	85	85	85	85
86	86	86	86	86
87	87	87	87	

21. Выберите форму нарезки поджарки

В/ кубик

22. Выберите полуфабрикаты из мясной котлетной массы

д/ рулет

23. Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

3/ удаление головы

24. Назовите способы размораживания мяса:

a/ 6/

Ответьте на вопросы:

25. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

26. Для чего панируют рыбу?

27. Назовите норму сырья на 1 кг. мяса для приготовления котлетной массы

28. Для чего заправляют птицу и дичь?

29. Какие полуфабрикаты приготавливают из филе птицы?

30. В каком цехе обрабатывают рыбу?

а/ заготовочный цех

б/ мясорыбный цех

в/ холодный цех

2.2. Комплект оценочных средств для оценки освоения УП.01 Приготовление и подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента

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

Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,	ПК1.1.-ПК1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
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.	ПК1.1 - ПК 1.4 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую,).	ПК1.1- ПК 1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК8
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	ПК1.2 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	ПК1.2 – ПК 1.4 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	ПК1.1- ПК1.4 ОК1 – ОК5

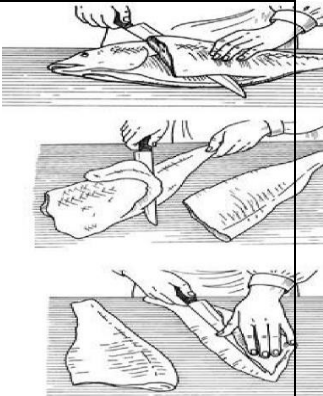
Вариант № 1.

Задание 1. Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать простой формой нарезки - соломкой. Произвести комплектование и оформление упаковкой для дальнейшей заморозки полуфабрикатов.

Задание 2. Приготовить 2 порции полуфабрикатов- «Тефтели рыбные» по сборнику рецептов № 516/ 1 колонка. Произвести комплектование и оформление упаковкой для дальнейшей заморозки полуфабрикатов.

АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ

ВАРИАНТ №1

Порядок выполнения	Инструкционные указания и пояснения	Рисунок
Задание 1 Произвести механическую кулинарную обработку картофеля, нарезать простой формой нарезки - соломкой. Произвести комплектование и оформление упаковкой для дальнейшей заморозки полуфабрикатов.	<u>Общая схема обработки овощей.</u> Сортировка → калибровка → мытье → Очистка → мытье → нарезка → Соломка- 0,2х 0,2 см <u>Комплектование</u> Полуфабрикат складывают в один слой на подносе, застеленном пергаментной бумагой и отправляют в морозильную камеру. После полной заморозки, соломку из картофеля достают, помещают в контейнер или пакет и отправляют в морозилку для дальнейшего хранения. Хранят в морозильной камере при температуре 18С до 3 месяцев	
Задание 2 Приготовить 2 порции полуфабрикатов- «Тефтели рыбные» по сборнику рецептов № 516/ 1 колонка. Произвести комплектование и оформление упаковкой для дальнейшей заморозки полуфабрикатов.	<u>Общая схема обработки рыбы</u> Размораживание → снятие чешуи → удаление плавников → удаление головы → удаление внутренностей → промывание → удаление пластование на чистое филе <u>Приготовление рыбных тефтелей</u> 1. Чистое филе пропускают через мясорубку 2 раза вместе с репчатым луком. 2. У пшеничного хлеба срезают корки и замачивают в молоке. 3. Хлеб пропускают через мясорубку (можно заменить отварным рисом) 4. Добавляют соль, перец. <u>Приготовление рыбных тефтелей</u> Из фарша формуют шарики 3-5 шт. на порцию, панируют в муке <u>Комплектование</u> Полуфабрикаты из рыбы охлаждают не менее 2 часов при t 0 - 4 °С до t внутри продукта 8 °С. Полуфабрикаты выкладывают в лоток, в один ряд. Хранят в холодильных камерах при t 2-6°С, 12 часов. Хранят в морозильной камере при t -18 С до 3 месяцев.	 

Вариант 1. Задание 2.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 516

Наименование кулинарного изделия (блюда): Тефтели рыбные

Рецептура № 516/1

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция		Масса, г; 2 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска	69	65	138	70
Хлеб пшеничный	13	13	26	26
Молоко или вода	20	20	40	40
Лук репчатый	17	14	34	28
Мука пшеничная	8	8	16	16
Масса полуфабриката	-	118	-	2 порции. по 118

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным. В полученную массу добавляют соль, перец черный молотый, хорошо вымешивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10-15 мин. Это блюдо можно готовить, заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 5 и 4 г соответственно II и III колонкам. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились. Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное. Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный с томатом.

Вариант № 2.

Задание 1. Произвести механическую кулинарную обработку капусты белокочанной, нарезать простой формой нарезки - соломкой. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Задание 2. Приготовить 2 порции полуфабрикатов- «Бифштекс рубленый» по сборнику рецептов № 604/ 2 колонка. Произвести комплектование и оформление упаковкой для дальнейшей заморозки полуфабрикатов.

АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ ВАРИАНТ №2		
Порядок выполнения	Инструкционные указания и пояснения	Рисунок
Задание 1 Произвести механическую кулинарную обработку капусты белокочанной, нарезать простой формой нарезки - соломкой. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов	<u>Общая схема обработки овощей.</u> Сортировка → мытье → очистка → мытье → нарезка соломкой : длина 4-5, поперечное сечение 0,2 х 0,2 <u>Комплектование</u> Полуфабрикат складывают в один слой на подносе, застеленном пергаментной бумагой и отправляют в морозильную камеру. После полной заморозки, соломку из картофеля достают, помещают в контейнер или пакет и отправляют в морозилку для дальнейшего хранения. Хранят в морозильной камере при температуре 18С до 3 месяцев	
Задание 2 Приготовить 2 порции полуфабрикатов- «Бифштекс рубленый» по сборнику рецептур № 604/ 2 колонка. Произвести комплектование и оформление упаковкой для дальнейшей заморозки полуфабрикатов.	<u>Общая схема обработки мяса</u> Размораживание → зачистка от загрязнений и клейма обмывание холодной водой → обсушивание разделка туши на части → приготовление полуфабрикатов <u>Приготовление бифштекса рубленого</u> 1.Подготовленные куски мяса мелко измельчить и соединить со шпиком 2.Добавить соль, перец, молоко или воду <u>Приготовление бифштекса рубленого</u> Формировать в виде биточков по 1 шт на порцию <u>Комплектование</u> Полуфабрикаты нерыбного водного сырья охлаждают не менее 2 часов при t 0 - 4 °С до t внутри продукта 8 °С. Полуфабрикаты выкладывают в лоток, в один ряд. Хранят в холодильных камерах при t 2-6 С, 12 часов. Хранят в морозильной камере при t -18°С до 3 месяцев.	  

Вариант 2. Задание 2.**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 604**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бифштекс рубленый

Рецептура № 604/2

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция		Масса, г; 2 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	109	80	218	160
Шпик	12,5	12	25	24
Перец черный молотый	0,04	0,04	0,08	0,08
Молоко или вода	6,76	6,76	13,5	13,5
Соль	1,2	1,2	2,4	2,4
Масса полуфабриката мяса	-	100		200

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделяют в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жаренье.

Оценочный лист ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ

Наименование профессии _____

Номер варианта _____

Номер задания _____

	МАХ	Наименование критерия	Номер участника / Количество баллов											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О 1	3	Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 2	3	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 3	3	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 4	3	Персональная гигиена – плохие привычки												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 5	3	Гигиена рабочего места – Чистый пол												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 6	3	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 7	3	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 8	3	Расточительность												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 9	3	Брак												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 10	3	Корректное использование раздельных мусорных баков												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 11	3	Корректный заказ продуктов												

		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 12	3	Корректное использование цветных разделочных досок												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Наименование профессии _____ Номер варианта _____ Номер задания _____

	МАХ	Наименование критерия	Номер участника/количество минут опоздания, +/-											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О 13	3	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого												
		После окончания корректного времени подачи (КВП), теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от КВП блюдо считается не представленным и не оценивается												
О 14	3/0	Температура подачи												
О 15	3/0	Использование обязательных ингредиентов												
О 16	3/0	Правильность подачи, упаковки (соответствие заданию)												
О 17	3/0	Соответствие массы (размера) блюда, полуфабриката												
О 18	3/0	Чистота тарелки, упаковки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)												

*При оценивании выставляется в О13 – количество минут опоздания, в О14 – О17 – при соответствии - « МАХ» , при несоответствии или отсутствии критерия в задании – «0», О18 – чистая тарелка, упаковка - « МАХ» , нет – «0»

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Наименование профессии _____ Номер варианта _____ Номер задания _____

	МАХ	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
С 1	3	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)												
С 2	3	Презентация: стиль и креативность												
С 3	3	Вкус – общая гармония вкуса и аромата (если предусмотрено заданием)												
С 4	3	Консистенция каждого компонента блюда												
С 5	3	Вкус каждого компонента в отдельности (если предусмотрено заданием)												

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ

Наименование профессии _____ Номер варианта _____ Номер задания _____

		Наименование критерия	Номер участника/ Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
С 6	3	Навыки работы с ножом												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 7	3	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 8	3	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 9	3	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
		Соблюдение правил техники безопасности												
С 10	3	3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												

Критерии оценивания: оценка «5» – 84 до 76 баллов

оценка «4» – 75 до 59 баллов

оценка «3» – 58 до 50 баллов

ниже количество баллов – работа не зачет

2.3. Комплект оценочных средств для оценки освоения ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов разнообразного ассортимента

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

обучающийся (гося) на _____ курсе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
прошел производственную практику

ПМ _____

в объеме _____ часа с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

1. За время практики выполнены виды работ:

Виды работ выполненных во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы компетенции (элементы компетенций)

№	Код и формулировка компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
1. Общие компетенции			
1	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		
2	ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
3	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		
4	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		

5	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		
6	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.		
7	ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		
8	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.		
9	ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.		
10	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.		
11	ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
2. Профессиональные компетенции			
1	ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	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, птицы, дичи, кролика.	
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от предприятия _____
 _____ Ф. И. О. _____ должность _____ подпись

« _____ » _____ 20 г.

Руководитель практики от ОУ _____
 _____ Ф. И. О. _____ должность _____ подпись

« _____ » _____ 20 г.

С результатами прохождения практики ознакомлен _____
 _____ Ф. И. О. обучающегося _____ подпись

« _____ » _____ 20 г.

2.5 Комплект оценочных средств для оценки экзамена квалификационного

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

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Общая информация по проведению квалификационного экзамена

Квалификационный экзамен проводится после прохождения производственной практики **ПМ01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий различного ассортимента**. Студенты выполняют задание самостоятельно. Время, отведенное на приготовление полуфабрикатов – 2 часа без учета уборки рабочего места (0,5 ч). После истечения времени, студенты должны будут представить полуфабрикаты членам комиссии, которые будут оценивать их по критериям.

Заготовки для приготовления полуфабрикатов (вне лаборатории) – **ЗАПРЕЩЕНЫ**.

1. Задание для квалификационного экзамена

	<u>Задание 1</u>
Описание	Разделка птицы (тушка) Приготовить 1 рулет из птицы, используя любую часть разделанной тушки • вес полуфабриката в сыром виде – до 180 г дополнительные любые ингредиенты для начинки в рулет (чернослив, сыр, грибы и т.д.)-допускаются Приготовить полуфабрикат «Котлета Пожарская» из куриного фарша • вес полуфабриката в сыром виде – 90 г • наличие фигурной панировки из хлеба (кубик 0,5х0,5) • форма- овально-приплюснутая с одним заостренным концом
Оценивание	• обработка птицы • упаковка птицы • наличие маркировки • владение ножом • выбор вспомогательного инвентаря и разделочной доски • работа в перчатках • разделка птицы на части (бедро 2 шт., голень 2 шт., крылья 2 шт., филе 2 шт., спинка (костный скелет) 1 шт.)

	хранение 			
	<u>Задание 2</u>			
Описание	Продemonстрировать 1 базовую технику нарезки			
Оценивание		Julienne		2 мм x 2 мм x 4 см
		Brunoise		2 мм x 2 мм x 2 мм
		Macédoine		4 мм x 4 мм x 4 мм
		Jardinière		4 мм x 4 мм x 4 см
		Paysanne		10 мм x 10 мм x 2 мм
	- использовать овощ из черного ящика - использовать 1 вариант нарезки из черного ящика			
Черный ящик (овощ) и черный ящик (форма нарезки) будет объявлен в день квалификаци-онного экзамена				
Время, отведенное на 4 задания- 120 минут (2 часа): -разделка птицы -приготовление полуфабриката- рулет из птицы -приготовление полуфабриката- «Котлета Пожарская» -демонстрация нарезки				

Технологическая карта № 1
«Котлета Пожарская»

№	Наименование продуктов	Брутто (г)	Нетто (г)
	<i>Приготовление фарша</i>		
1	Куриное филе	60	50
2	Батон	10	10
3	Молоко	11	11
4	Лук репчатый	15	10
5	Желток	10	10
6	Соль	0,05	0,05
7	Перец черный молотый	0,03	0,03
	<i>Приготовление панировки</i>		
8	Батон	10-15	10-15

Выход полуфабриката: 100 г

Технология приготовления

Батон нарезать средним кубиком без корок, залить молоком и дать настояться 10 минут. Куриное филе нарезать средним кубиком и пропустить через мясорубку или перебить в чаше блендера до однородной консистенции. Лук натереть на мелкой терке. В куриный фарш добавить натертый лук, соль, перец, желток и замоченный в молоке батон (предварительно отжать). Все хорошо перемешать до однородной массы. Накрыть плёнкой и убрать в холодильник на 15 минут.

Оставшийся батон нарезать кубиком 0,5х0,5 см и обсушить в духовке 1-3 минуты.

Фарш достать из холодильника и сформовать котлетку массой 90-100 грамм. Форма, овально-приплюснутая с одним заостренным концом. Готовую котлету запанировать равномерно в хлебной панировке. Полуфабрикат готов.