Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6abac5a1f10c9f4599

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Заведующая отделением СПО
С.А. Марковская
Подпись Инициалы Фамилия
«12» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

образовательной программы среднего профессионального образования - подготовки специалистов среднего звена

По специальности: **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее общее образование

Форма обучения: очная

Краснодар 2024

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**
для квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Разработчик:

Литвиненко И.В.., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело
Протокол № 4 от «12» января 2024 года

Председатель ПЦК

_____ Н.С. Грушина

Подпись Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕПРИГОТОВЛЕНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Комплект оценочных средств учебной практики по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности.

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный. Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов;	Дифференцированный зачет
ПП (УП) ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен квалификационный

1.2 Формируемые компетенции, дидактические единицы

Результатом освоения программы профессионального модуля является формирование у обучающихся профессиональных компетенций и освоение дидактических единиц, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Формируемые компетенции, освоенные дидактические единицы (ПК, ПО, У, З)

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПО 1	разработки ассортимента полуфабрикатов;
ПО 2	разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
ПО 3	организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПО 4	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
ПО 5	упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
ПО 6	контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
ПО 7	контроля хранения и расхода продуктов.
З1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
З2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
З3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
З4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
З5	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
З6	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
З7	правила составления заявок на продукты
У1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
У2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
У3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
У4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
У5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
У6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
У7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
У8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

1.3 Результаты освоения профессионального модуля

Результат освоения профессиональных компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по учебной практики по профессиональному модулю **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** усвоенных знаний и освоенных умений, определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля **ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Контролируемые разделы, темы	**Формируемые компетенции, дидактические единицы**	**Оценочные средства**		
		Количество тестовых заданий	**Другие оценочные средства**	
			Вид	**Количество**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-10	25	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	комплект задач- 6
Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатовиз них	ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-10	В1- 50 В2- 20 В3- 20	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	
Тема 1.3 Организация работ по обработкесырья и приготовлению полуфабрикатов	ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-10		Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов длясложной кулинарной продукции				
МДК. 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 2.1. Обработка, подготовка экзотических и редких видововощей, грибов	ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10	В1- 20 В2- 20	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	комплект задач- 6
Тема 2.2 Обработка,	ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07,	В1- 24 В2- 25	Устный опрос Практические	комплект задач- 36

подготовка экзотических иредких видоврыбы	ОК 09-ОК 10	В3- 25 В4- 25 В5- 25 В6- 25	занятия Темы докладов Тестовые задания	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырьядля изделий сложного ассорт Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатовиз мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатовиз птицы и пернатой	ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10 ПК 1.1-1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 10		Устный опрос Темы докладов Тестовые задания Устный опрос Практические занятия Тестовые задания Устный опрос Практические занятия Тестовые задания Устный опрос Практические занятия Тестовые задания Устный опрос Практические занятия Тестовые задания Устный опрос Практические занятия Тестовые задания	

дичи для блюд, кулинарныхизделий сложного ассортимента.				

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	**Формы и методы контроля**			
	Текущий контроль		**Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	**Проверяемые ПК, ПО, У, З**	**Форма контроля**	**Проверяемые ПК, ПО, У, З**
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6	**Дифференцированный зачет**	У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 1.2 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатовиз них	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
Тема 1.3 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов длясложной кулинарной продукции				
МДК. 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видововощей, грибов	Устный опрос Практические занятия Темы докладов	У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6

	Тестовые задания			
Тема 2.2. Обработка, подготовкаэкзотических и редких видов рыбы	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		
	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатовиз мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-З6, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		

ассортимента				
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатовиз птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарныхиздели й сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Темы докладов Тестовые задания	У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6		У 1-У8, З1-36, ПК 1.1-1.4 ОК 1-7,9-11 ПО 1-6

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, ВХОДЯЩИХ В ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

2.1. Вопросы для собеседования

МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе
3. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе
4. Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

1.Технологические принципы производства кулинарной продукции.
2.Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов

3.Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

4.Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определние

«контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).

5.Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения

6.Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

5. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
6. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
7. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.
8. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.
9. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.
10. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.Пищевая ценность.

2. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества.Условия, сроки хранения.
3. Подготовка фенхеля для фарширования.
4. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.
5. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.
6. Правила перевязки артишоков и спаржи.
7. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.
8. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.
9. Формование, подготовка к фаршированию
10. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов.
11. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабулькии и других редких и экзотических видов рыбы.Пищевая ценность.
2. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.
3. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции
4. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.
5. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.
6. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных
2. .Пищевая ценность.
3. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных.
4. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.
5. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.
6. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.
7. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков, и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе,

вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.

8. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных
9. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы
и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом.
2. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
3. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.
4. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.
5. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.
6. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.
7. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента.
8. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.
9. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных

1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося.
2. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
3. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям.
4. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования
5. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.
6. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных.

7. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
8. качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.
9. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.
10. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.
11. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности
2. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).
3. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.
4. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
5. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.
6. Пищевая ценность, способы приготовления.
7. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
8. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных.
9. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных.
10. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.
11. кулинарной продукции.
12. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.
13. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи

1. Классификация, основные характеристики пернатой птицы.
2. Пищевая ценность.
3. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи.
4. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.
5. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.
6. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи.
7. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы
2. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи.
3. Кулинарное назначение.
4. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
5. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.
6. Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетвори-тельно	неудовлетвори-тельно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

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

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Инновационные технологии приготовления и подачи холодных и горячих десертов,
2. Модные тенденции в совершенствовании ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3. Современные виды оборудования для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
4. Комбинирование способов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
5. Санитарно- гигиенические нормы и правила к организации хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов длясложной кулинарной продукции

МДК 01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Современные готовые полуфабрикатов промышленного изготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

2. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3. Современные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни.
4. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
6. Инновационные технологии приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
7. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

2.3 Комплект тестов

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатовдля блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Вариант №1

1. **Укажите сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.**
2. а) 36 часов;
б) 48 часов;
в) 24 часа;
г) 72 часа.
3. **Заполните пропуски в тексте для полуфабриката** «Окорочок фаршированный»
Окорочок обрабатывают, снимают_____, перерубают_____, выворачивают кожу и фаршируют измельчённой мякотью_____, пассерованным_____и грибами.
4. **Свинину шпигуют**:
а) морковь, корень петрушки, чеснок;
б) шпик, морковь, чеснок;
в) шпик, лук, морковь, чеснок;
г) корень сельдерея, шпик, чеснок.

5. Для приготовления ростбифа берут:
а) говядину крупным куском массой 1-1,5кг; б) порционный кусок массой 150гр;
в) свинину крупным куском 2-3кг; г) баранину заднюю часть 3кг.

6. Что не входит в состав натуральной рубленной массы? а) хлеб;
б) перец; в) соль; г) вода.

7. Полуфабрикат люля-кебаб, готовят из…?

8. а) свинины;
б) птицы;
в) баранины;
г) говядины.

9. В чём панируют «Шницель натуральный рубленый»? а) в муке;
б) в льезоне и сухарях;
в) в муке, льезоне, сухарях; г) не панируют.

8. Установите соответствие:
а) мелкокусковые п/ф; 1) шницель, бифштекс; б) порционные п/ф; 2) азу, рагу, плов;
в) крупнокусковые п/ф; 3) ростбиф, мясо шпигованное;
г) п/ф из натуральной рубленной массы. 4) лангет, эскалоп.

9. Какую форму имеет «Тельное»?
а) листочек;
б) кирпичик;
в) шайба;
г) полумесяц.

в) в муке, льезоне, сухарях;
г) не панируют.

10. Установите соответствие:
а) мелкокусковые п/ф; 1) шницель, бифштекс; б) порционные п/ф; 2) азу, рагу, плов;
в) крупнокусковые п/ф; 3) ростбиф, мясо шпигованное;
г) п/ф из натуральной рубленной массы. 4) лангет, эскалоп.

11. Какой тепловой обработке будет подвергаться полуфабрикат рыба «восьмеркой»?
а) варка;
б) жарка основным способом;
в) жарка во фритюре;
г) припускание.

12. Какой вид филе используют для приготовления рыбы «фри»?
а) с кожей;
б) чистое филе;
в) с кожей и реберными костями;
г) не разделывают на филе.

13. В чем панируют рыбу, жаренную на вертеле?

а) в муке;
б) в сухарях;
в) ни в чем;
г) в муке, льезоне, сухарях.

14.Для полуфабриката «Зразы донские» используют?

а) чистое филе;
б) филе с кожей без костей;
в) филе с кожей и костями;
г) рубленную массу;
д) котлетную массу.

15.Определите полуфабрикат: у большого филе оставляют плечевую кость, филе зачищают и раскрывают, слегка отбивают, подрезают сухожилия, кладут сливочное масло, накрывают малым филе, придают овальную форму и дважды панируют.

1. Из какой части птицы готовят «шницель по- столичному»?

а) из ножек;
б) из грудок;
в) из крышек;
г) из фарша.

16.У птицы для фарширования используют:

а) желудок; б) ножки; в) сердце;
г) крылышки;
д) шейку.

17.Для какого полуфабриката:

На обработанной тушке курицы, делают продольный надрез вдоль позвоночника и снимают кожу целиком. Готовят кнельную массу из мяса и мякоти птицы с добавлением фисташек, шпика, варёного языка и заполняют этим фаршем кожу птицы, зашивают разрез и придают форму целой тушки.

18.«Лакомка из кур» делается из:

а) филе;
б) ножек;
в) натуральной рубленной массы;
г) котлетной массы

19.К фаршированным рыбным полуфабрикатам относятся:

а) биточки;
б) тефтели;
в) рулет;
г) тельное;
д) фрикадельки;
е) котлеты;
ж) зразы.

20.Из общего списка выбрать рыбные полуфабрикаты:

а) бифштекс
б) тельное
в) ромштекс
г) котлеты
д) зразы
е) рулет
ж) тефтели

з) эскалоп.

Вариант №2

1. Укажите сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

2. а) 36 часов;
б) 24 часа;
в) 28 часов;
г) 72 часа.

3. Определите полуфабрикат из толстого и тонкого краёв, порционные куски толщиной 1,5-2 см.

а) филе;
б) антрекот;
в) лангет;
г) азу.

4. Заполните пропуски в тексте:

Лангет нарезают под углом _____из тонкой части _____по _____на порцию, толщиной _____, слегка отбивают.

5. Говяжью вырезку используют для приготовления полуфабрикатов:

а) говядина духовая, шашлык, азу;
б) котлета отбивная, эскалоп, поджарка;
в) филе, лангет, бифштекс, ростбиф;
г) зразы натуральные, шницель отбивной.

6. Какой тепловой обработке подвергают ростбиф?

а) варке;
б) жарке;
в) тушению;
г) припусканию.

7. Из какого мяса готовят полуфабрикат «шашлык по-карски»?

8. а) телятина;
б) говядина
в) баранина;
г) птица.

9. Полуфабрикат из котлетной массы, запеченный под сметанным соусом с рисом, заправленным пассерованным томатом:

а) котлеты полтавские;
б) зразы рубленные;
в) биточки по-казацки;
г) котлеты, запеченные под сметанным соусом.

8. Установите соответствие полуфабрикатов:

а) крупнокусковые; 1) бифштекс, филе, лангет; б) мелкокусковые; 2) ромштекс, шницель ;
в) порционные панированные; 3) буженина, грудинка фаршированная, карбонат; г) натуральные порционные. 4) поджарка, бефстроганов, гуляш.

9. Шницель имеет форму:

а) в виде кирпичика; б) в виде листика;
в) кругло- приплюснутую; г)

овально- продолговатую.

10. Каким способом жарят зразы «Донские»? а) основным;
б) во фритюре;
в) на гриле;
г) запекают.

11. Что входит в состав рыбной кнельной массы?
а) филе, соль, перец;
б) филе, хлеб, молоко;
в) филе, хлеб, молоко, яичные белки, соль;
г) филе, хлеб, молоко, соль.

12. Организовать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению щуки целиком для фарширования:
а) позвоночную кость перерубают;
б) кожу выворачивают;
в) кожу снимают «чулком»;
г) удаление чешуи;
д) вокруг головы надрезают кожу;
е) промывание.

13. У каких видов рыб не удаляют чешую? а) карп;
б) треска;
в) сом:
г) карась;
д) налим.

14. Для котлеты фаршированной из филе птицы, используют соусы? а) средней густоты;
б) жидкие;
в) густые;
г) не используют.

15. Определите полуфабрикат:
Подготовленное филе птицы, отбиваем, посыпаем солью, смачиваем в льезоне, панируем в белом хлебе, нарезанном соломкой.

16. Котлета по- киевски панируется?

17. а) льезон, сухари, льезон, сухари;
б) сухари, льезон, сухари;
в) мука, льезон, сухари;
г) льезон, хлеб, нарезанный кубиком.

17.Для какого блюда птицу обрабатывают, распластывают, отбивают, натирают солью, перцем, чесноком, смазывают сметаной и жарят под прессом?
а) птица жаренная;
б) птица по-домашнему;
в) цыплята табака;
г) чахохбили.

18.Назовите виды мелкокусковых п/ф из птицы:
а) гуляш;
б) плов;
в) рагу;
г) азу;

д) поджарка;
е) чахохбили.

19.К мясным мелкокусковым полуфабрикатам полуфабрикатам относятся:
а) ростбиф;
б) бефстроганов;
в) гуляш;
г) филе;
д) азу;
ж) лангет;
з) рагу;
и) поджарка;
к) зразы;
л) ромштекс

20.Определите полуфабрикаты из натуральной рубленной массы.
а) ромштекс;
б) люля-кебаб;
в) тефтели;
г) бифштекс;
д) зразы

Вариант №3

1.Для приготовления ростбифа берут:
а) говядину крупным куском массой 1-1,5кг; б) порционный кусок массой 150гр;
в) свинину крупным куском 2-3кг; г) баранину заднюю часть 3кг.

2.Установите соответствие:
а) мелкокусковые п/ф; 1) шницель, бифштекс; б) порционные п/ф; 2) азу, рагу, плов;
в) крупнокусковые п/ф; 3) ростбиф, мясо шпигованное;
г) п/ф из натуральной рубленной массы. 4) лангет, эскалоп.

3.Какой вид филе используют для приготовления рыбы «фри»?

4. а) с кожей;
б) чистое филе;
в) с кожей и реберными костями;
г) не разделывают на филе.

4.В чём панируют «Шницель натуральный рубленый»?
а) в муке;
б) в льезоне и сухарях;
в) в муке, льезоне, сухарях; г) не панируют.

5.Для какого полуфабриката:

На обработанной тушке курицы, делают продольный надрез вдоль позвоночника и снимают кожу целиком. Готовят кнельную массу из мяса и мякоти птицы с добавлением фисташек, шпика, варёного языка и заполняют этим фаршем кожу птицы, зашивают разрез и придают форму целой тушки.

6.Укажите сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

а)36 часов;

б) 48 часов;

в) 24 часа;

г) 72 часа.

7.Полуфабрикат люля-кебаб, готовят из…?

а) свинины;

б) птицы;

в) баранины;

г) говядины.

8.«Лакомка из кур» делается из:

а) филе;

б) ножек;

в) натуральной рубленной массы;

г) котлетной массы.

9.Из общего списка выбрать рыбные полуфабрикаты:

а) бифштекс

б) тельное

в) ромштекс

г) котлеты

д) зразы

е) рулет

ж) тефтели

з) эскалоп.

10.К фаршированным рыбным полуфабрикатам относятся:

а) биточки;

б) тефтели;

в) рулет;

г) тельное;

д) фрикадельки

е) котлеты;

ж) зразы.

11.У птицы для фарширования используют:

а) желудок;

б) ножки;

в) сердце;

г) крылышки;

д) шейку.

12.Свинину шпигуют:

а) морковь, корень петрушки, чеснок;

б) шпик, морковь, чеснок;

в) шпик, лук, морковь, чеснок;

г) корень сельдерея, шпик, чеснок.

13.В чем панируют рыбу, жаренную на вертеле? а) в муке;
б) в сухарях;
в) ни в чем;
г) в муке, льезоне, сухарях.

14.Какую форму имеет «Тельное»? а) листочек;
б) кирпичик;
в) шайба;
г) полумесяц.

15.Заполните пропуски в тексте для полуфабриката «Окорочок фаршированный»
Окорочок обрабатывают, снимают_____, перерубают_____, выворачивают кожу и фаршируют измельчённой мякотью_____, пассерованным_____и грибами.

16.Что не входит в состав натуральной рубленной массы? хлеб;
б) перец;
в) соль;
г) вода.

17.Какой тепловой обработке будет подвергаться полуфабрикат рыба «восьмеркой»?
а) варка;
б) жарка основным способом;
в) жарка во фритюре;
г) припускание.

а) чистое филе;
б) филе с кожей без костей;
в) филе с кожей и костями;
г) рубленную массу;
д) котлетную массу.

19.Из какой части птицы готовят «шницель по-столичному»? а) из ножек;
б) из грудок;
в) из крышек;
г) из фарша.

20.Определите полуфабрикат: у большого филе оставляют плечевую кость, филе зачищают и раскрывают, слегка отбивают, подрезают сухожилия, кладут сливочное масло, накрывают малым филе, придают овальную форму и дважды панируют.

Вариант №4

1. **Говяжью вырезку используют для приготовления полуфабрикатов:** а) говядина духовая, шашлык, азу;
б) котлета отбивная, эскалоп, поджарка;
в) филе, лангет, бифштекс, ростбиф;
г) зразы натуральные, шницель отбивной.

2.Установите соответствие полуфабрикатов:
а) крупнокусковые; 1) бифштекс, филе, лангет;
б) мелкокусковые; 2) ромштекс, шницель ;
в) порционные панированные; 3) буженина, грудинка фаршированная, карбонат; г) натуральные порционные. 4) поджарка, бефстроганов, гуляш

3.Что входит в состав рыбной кнельной массы?

а) филе, соль, перец;
б) филе, хлеб, молоко;
в) филе, хлеб, молоко, яичные белки, соль;
г) филе, хлеб, молоко, соль.

4.Полуфабрикат из котлетной массы, запеченный под сметанным соусом с рисом, заправленным пассерованным томатом:

а) котлеты полтавские;
б) зразы рубленные;
в) биточки по-казацки;
г) котлеты, запеченные под сметанным соусом.

5.Для какого блюда птицу обрабатывают, распластывают, отбивают, натирают солью, перцем, чесноком, смазывают сметаной и жарят под прессом?

а) птица жаренная;
б) птица по-домашнему;
в) цыплята табака;
г) чахохбили.

6.Укажите сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

а) 36 часов;
б) 24 часа;
в) 28 часов;
г) 72 часа.

7.Из какого мяса готовят полуфабрикат «шашлык по- карски»?

а) телятина;
б) говядина;
в) баранина;
г) птица.

8.Назовите виды мелкокусковых п/ф из птицы:

а) гуляш;
б) плов;
в) рагу;
г) азу;
д) поджарка;
е) чахохбили.

9.Определите полуфабрикаты из натуральной рубленной массы.

а) ромштекс;
б) люля-кебаб;
в) тефтели;
г) бифштекс;
д) зразы.

10.К мясным мелкокусковым полуфабрикатам относятся:

а) ростбиф;
б) бефстроганов;
в) гуляш;
г) филе;
д) азу;
ж) лангет;
з) рагу;
и) поджарка;

к) зразы;
л) ромштекс.

11.Котлета по- киевски панируется?
а) льезон, сухари, льезон, сухари;
б) сухари, льезон, сухари;
в) мука, льезон, сухари;
г) льезон, хлеб, нарезанный кубиком.

12..Заполните пропуски в тексте:

Лангет нарезают под углом _____из тонкой части _____по _____на порцию, толщиной _____, слегка отбивают.

13.Организовать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению щуки целиком для фарширования:

а) позвоночную кость перерубают;
б) кожу выворачивают;
в) кожу снимают «чулком»;
г) удаление чешуи;
д) вокруг головы надрезают кожу;
е) промывание.

14.Шницель имеет форму:

а) в виде кирпичика;
б) в виде листика;
в) кругло- приплюснутую;
г) овально- продолговатую.

15.Определите полуфабрикат из толстого и тонкого краёв, порционные куски толщиной 1,5-2 см.

а) филе;
б) антрекот;
в) лангет;
г) азу

16..Какой тепловой обработке подвергают ростбиф?
а) варке;
б) жарке;
в) тушению;
г) припусканию.

17.Каким способом жарят зразы «Донские»?

а) основным;
б) во фритюре;
в) на гриле;
г) запекают.

18.У каких видов рыб не удаляют чешую?

а) карп;
б) треска;
в) сом:
г) карась;
д) налим.

19.Определите полуфабрикат:

Подготовленное филе птицы, отбиваем, посыпаем солью, смачиваем в льезоне, панируем в белом хлебе, нарезанном соломкой.

20.Для котлеты фаршированной из филе птицы, используют соусы?
а) средней густоты;
б) жидкие;

в) густые;
г) не используют.

.

13.Организовать последовательность выполнения технологических операций по приготовлению щуки целиком для фарширования:

а) позвоночную кость перерубают;
б) кожу выворачивают;
в) кожу снимают «чулком»;
г) удаление чешуи;
д) вокруг головы надрезают кожу;
е) промывание.

14.Шницель имеет форму:

а) в виде кирпичика;
б) в виде листика;
в) кругло- приплюснутую;
г) овально- продолговатую.

15.Определите полуфабрикат из толстого и тонкого краёв, порционные куски толщиной 1,5-2 см.

а) филе;
б) антрекот;
в) лангет;
г) азу

16..Какой тепловой обработке подвергают ростбиф?

а) варке;
б) жарке;
в) тушению;
г) припусканию.

17.Каким способом жарят зразы «Донские»?

а) основным;
б) во фритюре;
в) на гриле;
г) запекают.

18.У каких видов рыб не удаляют чешую?

а) карп;
б) треска;
в) сом:
г) карась;
д) налим.

19.Определите полуфабрикат:

Подготовленное филе птицы, отбиваем, посыпаем солью, смачиваем в льезоне, панируем в белом хлебе, нарезанном соломкой.

20.Для котлеты фаршированной из филе птицы, используют соусы?

а) средней густоты;
б) жидкие;
в) густые;
г) не используют.

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Вариант 1

№ вопроса	Содержание вопроса	Вариант ответа	Ответ
1	К корнеплодам относятся следующие овощи	а) топинамбур б) репа в) морковь	
2	Какой корнеплод является самым ранним?	а) редька б) морковь в) редис г) хрен	
3	Какой корнеплод используется только в сыром виде?	а) морковь б) свекла в) редис г) сельдерей	
4	Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?	а) сельдерей б) морковь в) свекла г) брюква	
5	К пряным овощам относят следующие овощи:	а) майоран б) перец стручковый в) укроп	
6	Какой корнеплод содержит каротин?	а) сельдерей б) морковь в) свёкла г) редька	
7	Кольраби относится к следующей группе овощей:	а) пряные б) капустные в) корнеплоды г) плодовые	
8	Норма отходов картофеля с 1 сентября по 31 октября составляет	а) 20% б) 25% в) 30% г) 35%	
9	Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:	а) очистка б) нарезка в) сортировка, калибровка г) мойка	
10	К основным способам тепловой обработки относят:	а) тушение б) пассерование в) варка г) жарка	
11	Перечислите овощные блюда которые приготавливаются отварным способом:	а) рагу из овощей б) картофельное пюре в) картофельный рулет г) картофель в молоке	
12	При тушении свеклы необходимо добавить уксус (кислоту):	а)для сохранения цвета б) для быстрой варки в) для придания плотности	

13	Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздух, в результате чего картофель темнеет?	а) крахмал б) аминокислота тирозин в) сахар г) минеральные вещества	
14	Картофель, нарезанный соломкой используют для приготовления следующих блюд:	а) щи из свежей капусты б) суп картофельный с горохом в) картофель «пай г) картофель в молоке	
15	Укажите правильную последовательность технологических операций обработки перца для фарширования:	а) бланшируют б) снимают плодоножку с семенами в) наполняют фаршем г) промывают	
16	Зачем свежую капусту на 15-20 мин кладут в солёную воду?	а) для сохранения цвета б) для сохранения витаминов в) для удаления гусениц и улиток	
17	В каких веществах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?	а) в свекле, моркови б) в чесноке, луке, редьке в) в картофеле, хрене г) в тыкве, капусте	

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, 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

4. **Нанесение продольных насечек на поверхности моркови при фигурной нарезке:**

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

6.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

7.Существуют следующие формы нарезки капусты:

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

8.Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

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

9.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

10.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 2. Батат 3. Свекла 4. Морковь 5. Топинамбур 6.Редис	7. Репа 8. Брюква 9. Сельдерей 10. петрушка 11. Хрен 12. Пастернак

13.Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе:

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
11. Тмин

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

Овощи Кабачки Перец Помидоры Капуста Баклажаны	Ответ	1. Припускание 2. Не требует тепловой обработк 3. Варка на пару 4. Варка до полуготовности 5. Бланширование
Овощи Кабачки Перец Помидоры Капуста Баклажаны	Ответ	6. Припускание 7. Не требует тепловой обработк 8. Варка на пару 9. Варка до полуготовности 10. Бланширование

17. **Восстановить цепочки подготовки белокочанной капусты для фаршированиия:**

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 лист

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 Ломтики Брусочки Соломка Средний кубик	а) 0,1 – 02см б) 0,2*0,2 см сечения в) 1 – 1,5 см длина г) 0,2 см толщина 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, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Вариант 1.

1. **Восстановите линию производства полуфабрикатов из мяса** Жиловка и зачистка Выделение крупнокусковых п/ф Обмывание Обсушивание Обвалка отрубов Удаление клейма Деление на отруба Транспортировка в горячий цех Нарезка на полуфабрикаты

2. **Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:**

1. Нарезка п/ф
2. Очистка рыбы от чешуи
3. Размораживание рыбы
4. Транспортировка в горячий цех
5. Удаление плавников, головы
6. Потрошение, промывание

3.По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

4.Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.

5.Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

а) 5 -10%
б) 30-33%
в) 10-15%.

6.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в) разделывают на филе.

7.У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.

8.У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.

9.Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассированного лука?

а) котлеты, биточки;
б) зразы, тельное;
в) тефтели, фрикадельки.

10.В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты;
б) зразы;
в) тефтели.

11.Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

а) да;
б) нет.

12.Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

13.Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

а) жарка

б) брезирование

в) термостатиров

г)

пассированные

д) тушение

е) бланшир

ование

ж) запекание

14.Укажите основные ткани мяса:

а)

мышечн

ая

б)

костная

в)

соединительн

ая

г)

соединяющая

д) жировая

е) красная

15.Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;

б)цвет на поверхности и разрезах – ярко- красный с синим оттенком;

в)консистенция – твердая (при постукивании издает звук);

г)запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

16.Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

а)имеет на поверхности туши сухую корочку;

б) цвет от белого до розового;

в) цвет – от бледно-розового до красного;

г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается).

д) консистенция – рыхлая,(при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

17.Укажите способы размораживания мяса:

а) медленный способ

б) быстрый способ

в)в воде с добавлением соли

18.Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

а) в воду переходят дубильные вещества.

б) в воду переходят растворимые пищевые вещества.
в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества. г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

19.Укажите определение обвалки:
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей.
б) отделение мякоти от костей.

20.Укажите использование частей мяса, содержащие мало соединительной ткани, используют по способу тепловой обработки:
а) для варки
б) для жарки
в) для тушения
г) для запекания
д) для припускания

21Выберите правильный вариант ответа, чем отличается эскалоп от шницеля?
а) не панированный полуфабрикат
б) нарезают из бескостной части корейки
в) натуральный порционный полуфабрикат
г) нарезают из тазобедренной части свинины

1. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:
1 — шейная часть;
2 — лопаточная часть;
3 — грудинка;
4 — покромка;
5 — толстый край;
6 -тонкий край;
7 — вырезка;
9 — верхний кусок тазобедренной части;
10 — наружный кусок тазобедренной части;
11 — боковой кусок тазобедренной части;
12 — внутренний кусок тазобедренной части

22.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь? а) лопаточную;
б) тазобедренную; в) вырезку;
г) грудинку.

23. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
а) рубленая масса без особенностей;
б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
в) добавляется хлеб;

г) добавляется сливочное масло.

24.Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?
а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выпрессовывая воду; б) прев
в) полностью разрушается.

25.От чего зависит продолжительность размягчения мяса?
а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
б) от количества коллагена в разных частях
мяса;
в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

26. Укажите натуральные полуфабрикаты из
говядины: а мясо духовое,
,бифштекс,филе,лангет,антрекот,шницель,ромштекс.
27.Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:
а) шницель
б) котлеты
натуральные
в) котлеты отбиные
)эскал
дплов
е) рагу
28.Укажите порционные полуфабрикаты из
баранины:
а) шашлык по-карски
б) шашлык по-
кавказки
в) каре ягненка
г) котлеты натуральные
29.Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из
свинины:
бефстроганов,поджарка,рагу, гуляш,азу.плов.

30.Установите последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.
1.Размораживают на воздухе при температуре 8... 15 °С.
2.Отрубают голову.
3.Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.
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. **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

1. **Рыбу по способу обработки делят на:**

А) пять групп; Б) три группы; В) две группы; Г) шесть групп;

2. **Наиболее ценным продуктом питания является рыба:**

А) живая;
Б) охлажденная; В) мороженная; Г) соленная

1. **К какому семейству рыб относится сёмга?окуневые,лососевые,осетровые,карповые**
2. **Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом**

А) 40^0
Б) 60^0
Г) 90^0
Д) 30^0

1. **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.

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

А) бланшируют;
Б) панируют;
В) фаршируют;
Г) маринуют;

3. **Для варки куски рыбы нарезают:**

А) под углом 30^0 Б) под углом 40^0
В) под прямым углом Г) под углом 60^0

4. **К головоногим моллюскам относятся:**

А) омары, лангусты;
Б) раки, кальмары;
В) кальмары, осьминоги; Г) мидии, трепанги;

5. **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

6. **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(правилные 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

Тема 2.8
Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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.

1. **Для варки используют следующие части говядины:**

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

2. **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

3. **Порционные полуфабрикаты из свинины:**

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

4. **Биточки имеют форму:**

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

5. **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

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

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

7. **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 Порционные	Б. 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	бефстрогано в
Вырезка												
Толстый край, Тонкий край												
Верхний кусок												
Внутренний кусок												
Боковой кусок												
Наружный кусок												
Лопаточная часть												
Грудинка												
Покромка I Категории												

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетвори-тельно	неудовлетво-рительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.4 Комплект задач

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Определить количество отходов при обработке20 кг молодого картофеля.
2. Определить количество отходов при обработке 19 кг морковив июле.
3. Определить количество отходов при обработке 35 кг свеклыв феврале.
4. Определить количество отходов при обработке 112 кг картофеляв марте.Определить количество отходов при обработке лука, если массаочищенного лукасоставила 20 кг
5. Определить количество отходов при обработке моркови молодойс ботвой, еслимасса нетто обработанной моркови составила 14 кг.
6. Определить количество отходов при обработке цветной капусты, если масса нетто обработанной капусты составила 17 кг.
7. Определить сезон и потери в процентах при очистке 150 кг картофеля, если масса отходов составила 37,5 кг.* Определить процент отходов при зачистке 300 кг капусты белокочанной, еслимасса отходов составила 60 кг.
8. * Сколько килограммов овощей весом брутто необходимо использовать в марте для приготовления 30 порций овощного винегрета рец.100 (стр.38) выхододной порции - 100 г), если картофель, свекла и морковь вначале отвариваются, а затемочищаются?
9. * Определить массу брутто картофеля, если при его обработкев марте для блюда

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов длясложной кулинарной продукции

1.Определить выход мякоти без кожи, при обработке 10 кг уток полупотрошеных, 1 категории.

2 Сколько порций плова из курицы № 705 по первой колонке можно приготовить из 31 кг кур полупотрошенных первой категории?

3 Определить массу жареных индейки полупотрошенной, если масса в полуфабрикате равна 50 кг (обжаривались целиком).

4 Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.

5 Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной пер вой категории для 100 порций индейки отварной № 697 по второй колонке.

6. Сколько порций котлет рубленых № 732 можно приготовить по первой колонке из 25 кг курицы полупотрошенной второй категории, если используется мякоть без кожи?

7. Определить массу брутто фазанов, если масса, жареных целиком, равна 20 кг.

9. Определить массу нетто куропаток при обработке 20 кг для отваривания целиком.

10. Определить массу брутто утки полупотрошенной первой категории для 50 порций рагу № 702 по первой колонке Сборника рецептур.

11. Сколько порций рагу из птицы № 702 можно приготовить по второй колонке, если поступило 30 кг цыплят-бройлеров полупотрошенных второй категории?

12. Определить массу брутто гусей потрошенных 1 категории, если масса гусей, жареных целиком, равна 30 кг.

13. Рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.

14. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг

15 Определить выход полуфабриката для варки, при обработке 30 кг бройлеров, потрошенных, 2 категории.

16 Сколько порций котлет рубленных, можно приготовить по 1 колонке Сборника рецептур, при наличии 15 кг мякоти без кожи.

17 Сколько порций биточков можно приготовить по 3 колонке Сборника рецептур, при разделке 10 кг кур потрошенных, 2 категории.

18. Определить выход субпродуктов, при разделке 50 кг гусей, полупотрошенных 2 категории.

19. Сколько порций зраз рубленых можно приготовить по 3 колонке Сборника рецептур, при разделке 30 кг кур потрошенных, 1 категории, используется мякоть без кожи.

20. Определить выход филе, при обработке 40 кг индейки потрошенной 1 категории.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетвори-тельно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.5 Комплект практических заданий

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

Лабораторные работы

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Лабораторная работа 1-2

Задание 1. Обработать чешуйчатую рыбу

Требования к качесву Сроки

хранения.

Задания

1. Используя табл.1 определите количество отходов, получаемое при разделке 10 кг хека серебристого на «кругляши».
2. Используя табл.1 определите количество отходов (кг) при обработке 15 кг мелкого морского окуня для жаренья в целом виде.

Таблица 1

Процент отходов при обработке рыбы

Рыба	Пищевые отходы при разделке, %	
	непластованной или пластованной рыбы с кожей и реберными костями	филе с кожей без реберных костей
Вобла, зубатка, карп, кефаль, кутум, лещ, муксун, окунь речной, омуль, сиг, скумбрия, хариус, чехонь	10	20

Задание 2. Обработать бесчешуйчатую рыбу.

Механическая кулинарная обработка бесчешуйчатой рыбы

Лабораторная работа № 3-5

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Цель: Сформировать умение исследовать и оценивать качество

Последовательность выполнения работы:

1. Определение фактической массы мясных натуральных и натурально-рубленых полуфабрикатов.

2. Определение по органолептическим показателям степени свежести и соблюдения технологического процесса приготовления мясных натуральных и натурально-рубленых полуфабрикатов.

3. Установление по химическим показателям степени свежести мясных натуральных и натурально-рубленых полуфабрикатов (проведение реакции серно-кислой медью, лакмусовой бумагой).

Отчёт

1. Сделать вывод о соответствии массы полуфабриката норме выхода, согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

2. Сделать вывод о соответствии органолептических показателей мясного полуфабриката требованиям стандарта.

3. Сделать вывод о степени свежести мясных натуральных и натурально-рубленых полуфабрикатов.

Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 6

Цель: Закрепить умение исследовать и оценивать качество полуфабрикатов из котлетной массы.

Оснащение: средняя проба мясных полуфабрикатов из котлетной массы мяса, лабораторное учебно-производственное оборудование, химическая посуда, химические реактивы, инструкция по проведению исследования, ТНПА, таблицы.

Последовательность выполнения работы:

1. Определение фактической массы полуфабрикатов из котлетной массы.

2. Определение по органолептическим показателям качества соблюдения технологического процесса приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

3. Определение по физико-химическим показателям соблюдения рецептуры полуфабрикатов (проведение реакции на природу наполнителя; определение влажности котлетной массы путём высушивания).

4. Исследование котлетной массы на кислотность и содержание соли методом Мора.

Отчёт

4. Сделать вывод о соответствии массы полуфабриката норме выхода, согласно сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

5. Сделать вывод о соответствии органолептических показателей мясного полуфабриката требованиям стандарта.

6. Сделать вывод о количественном наличии наполнителя в исследуемом образце.

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 7

Цель: Закрепить умение исследовать и оценивать качество полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи

Оснащение: тушка птицы, пернатой дичи, лабораторное учебно-производственное оборудование, химическая посуда, химические реактивы, инструкция по проведению исследования, ТНПА, таблицы.

Последовательность выполнения работы:

1. Определение фактической массы птицы.

2. Определение по органолептическим показателям качества соблюдения технологического процесса приготовления птицы и пернатой дичи.

3. Определение по физико-химическим показателям соблюдения рецептуры (проведение реакции на природу наполнителя).

Отчёт

4. Сделать вывод о соответствии норме выхода, согласно сборника рецептур блюд

и кулинарных изделий.

5. Сделать вывод о соответствии органолептических показателей мясного требованиям стандарта.

6. Сделать вывод о количественном наличии наполнителя в исследуемом образце

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Практическое занятие № 1.
Тема: Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Цель работы:

- Обучающая: формирование способностей к творческому мышлению и самостоятельной деятельности; устранение пробелов в знаниях о классификации и ассортименте сложных полуфабрикатов.

- Развивающая: развитие умений анализировать и классифицировать, делать самостоятельные выводы, находить ошибки, анализировать их, корректировать свою работу; развитие внимания и памяти.

- Воспитательная: воспитать умение работать в группах и индивидуально, помогать друг другу; воспитать чувства личной ответственности за результат своего труда; воспитать культуру учебного труда, навыков самообразования, экономного расходования времени.

Рекомендуемые информационные источники и оборудование: методическое пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; нормативная документация.

Указания к работе:

1. Проанализировать задание.
2. Обобщить полученные знания и применить их к решению ситуационных задач.
3. Подготовить и сдать практические работы (работа должна быть оформлена в тетрадях).

Последовательность выполнения работы

Ситуационные задания для текущего контроля

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Вариант 1.
Текст задания:
Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее задание

1. Оцените качество рыбы и подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления полуфабриката - судака, фаршированного целиком.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката и обоснуйте сделанный выбор.
3. Приготовьте полуфабрикат из рыбы для сложной кулинарной продукции - судака,

фаршированного целиком.

4. Проведите оценку качества готового полуфабриката.
5. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, предназначенных для тушения.

Вариант 2. Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

1. Оцените качество домашней птицы и подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления полуфабриката – цыпленка, фаршированного по-абхазски.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката и обоснуйте сделанный выбор.
3. Приготовьте полуфабрикат из домашней птицы для сложной кулинарной продукции – цыпленка, фаршированного по-абхазски.
4. Проведите оценку качества готового полуфабриката.
5. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из рыбы и мяса, предназначенных для жарки.

Вариант 3. Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

1. Оцените качество рыбы и подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления полуфабриката - щуки, фаршированной целиком.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката и обоснуйте сделанный выбор.
3. Приготовьте полуфабрикат из рыбы для сложной кулинарной продукции – щуку, фаршированную целиком.
4. Проведите оценку качества готового полуфабриката.

5. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, предназначенных для жарки.

Вариант 4 Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

1. Оцените качество рыбы и подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления полуфабриката –тельного из судака.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката и обоснуйте сделанный выбор.
3. Приготовьте полуфабрикат из рыбы для сложной кулинарной продукции – тельное из судака.
4. Проведите оценку качества готового полуфабриката.
5. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, фаршированных в целом виде.

Вариант 5 Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

1. Оцените качество рыбы и подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления полуфабриката – рулета из сазана, фаршированного грибами («батоном»).
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката и обоснуйте сделанный выбор.
3. Приготовьте полуфабрикат из рыбы для сложной кулинарной продукции – рулет из сазана, фаршированный грибами («батоном»).
4. Проведите оценку качества готового полуфабриката.
5. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, фаршированных порционными кусками.

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Вариант 1

Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

1. Оцените качество мяса и подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления полуфабриката – фаршированной грудинки (корейки) из баранины (свинины).
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката и обоснуйте сделанный выбор.
3. Приготовьте полуфабрикат из мяса для сложной кулинарной продукции – фаршированную грудинку (корейку) из баранины (свинины).
4. Проведите оценку качества готового полуфабриката.
5. Перечислите ассортимент сложных фаршированных, полуфабрикатов из рыбы и домашней птицы.

Вариант 2 Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

Определить количество отходов и потерь при приготовлении полуфабрикатов из 100 кг говядины 1-й категории.

Вариант 3 Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

Исходные данные

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, %	Масса отходов, кг
Говядина 1-ой категории	100		Х
Говядина 2- ой категории	120		Х
Баранина 1 – ой категории	70		Х
Баранина 2-ой категории	45		Х
Баранина 1-категории с ножками	50		Х
Свинина мясная	80		Х
Свинина обрезная	60		Х
Свинина жирная	95		Х
Почки свиные мороженые	8		Х
Язык говяжий охлажденный	5		Х

Определение массы нетто при приготовлении полуфабрикатов из мяса

Вариант 4 Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

Исходные данные

Наименование сырья и полуфабрикатов	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке ,%	Масса нетто, кг

Говядина 1-ой категории	85		Х
Говядина 2- ой категории	150		Х
Баранина 1 – ой категории	45		Х
Баранина 2-ой категории	55		Х
Баранина 1-категории с ножками	50		Х
Свинина мясная	60		Х
Свинина обрезная	76		Х
Свинина жирная	83		Х
Почки говяжьи мороженые	12		Х
Печень свиная охлажденная	6		Х

Вариант 5 Текст задания:

Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее

Исходные данные

Определение выхода полуфабрикатов

Расчет выхода полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины производится на основании Сборника технологических нормативов – сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Расчет выхода полуфабрикатов из говядины 1 категории

Наименование частей туши	Выход		Наименование п/ф	Масса одной порции нетто , г	Количество п/ф, шт	Фактический расход мяса, кг
	%	Масса. кг				
Спинная часть (толстый край)						
Поясничная часть (тонкий край)						
Тазобедренная часть: - верхний кусок - внутренний кусок - боковой и						

наружный кусок						
Лопаточная часть: - плечевая -заплечная						
Подлопаточная часть						
Грудинка						
Покромка						
Котлетное мясо						
Выход к/к п/ф и котлетного мяса						
Кости, сухожилия						
Хрящи						
Технические потери						
Потери прихранении						
Потери при нарезке						
ИТОГО:						

Вариант 6
Текст задания:
Кафе «Любо»- повару необходимо выполнить следующее
Исходные данные

- Определить количество полуфабриката антрекот в ресторане при разделке 180 кг говядины 1 категории.
- Сколько необходимо закупить свинины мясной для приготовления полуфабриката эскалоп в количестве 20 порций в кафе.
- Сколько необходимо обработать говядины 2 категории для приготовления зраз рубленых в столовой в количестве 50 шт.

Задание №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся). *по выбранному варианту.*

Задание №2. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента рыбного и нерыбного водного сырья.

Задание №3. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетвори-тельно
Практическая работа	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

3.1 МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Методические указания по проведению дифференцированного зачета
Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.
Порядок проведения: письменно, в виде теста.

Перечень вопросов, для проведения дифференцированного зачета

1. Организация рабочих мест, организация труда при приготовлении сложных полуфабрикатов из рыбы.
2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря рыбного цеха.
3. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья. Методы обработки и подготовки рыбы.
4. Разделка рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов.
5. Разделка рыбы с хрящевым скелетом, приготовление полуфабрикатов.
6. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката – судака фаршированного целиком.
7. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству, полуфабриката – щуки фаршированной целиком.
8. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката – карпа фаршированного порционными кусками.
9. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабрикатов - фаршированных и нефаршированных рулетов из рыбы.
10. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из рыбы, предназначенных для жарки различными способами.
11. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству кнельной массы из рыбы.
12. Технология приготовления и кулинарное использование начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ.
13. Характеристика, пищевая ценность, обработка нерыбных продуктов моря.
14. Организация рабочих мест, организация труда при приготовлении сложных полуфабрикатов из мяса.

15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря мясного цеха.
16. Характеристика, пищевая ценность мяса, виды мясного сырья. Схема технологического процесса его механической кулинарной обработки.
17. Разделка говяжьих туш. Кулинарное использование частей.
18. Разделка бараньих туш. Кулинарное использование частей.
19. Разделка свиных туш. Кулинарное использование частей.
20. Характеристика туш диких животных, их обработка и кулинарное использование.
21. Крупнокусковые полуфабрикаты из баранины, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции, их кулинарное назначение.
22. Ассортимент и приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины, предназначенных для жарки.
23. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката - фаршированной грудинки из баранины.
24. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабрикатов - ростбифа из говядины, мяса шпигованного.
25. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству, полуфабриката - молочного поросенка фаршированного.
26. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабрикатов – рулетов мясных фаршированных.
27. Ассортимент и приготовление порционных полуфабрикатов из баранины и свинины, предназначенных для жарки.
28. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству порционных полуфабрикатов из говядины.
29. Технология приготовления, кулинарное использование начинок для фарширования мясного сырья. Варианты подбора пряностей и приправ.
30. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству рубленой массы из мяса. Полуфабрикаты из рубленой мясной массы.
31. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству кнельной массы из мяса.
32. Характеристика, пищевая ценность, технологический процесс обработки и подготовки мясных субпродуктов.
33. Приготовление и кулинарное использование полуфабриката - поросячьей головы фаршированной.

34.Организация рабочих мест, организация труда при приготовлении сложных полуфабрикатов из домашней птицы.
35. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря птицегольевого цеха.
36. Виды сельскохозяйственной птицы, пищевая ценность и ее кулинарное использование. Технологический процесс механической кулинарной обработки, приготовление полуфабрикатов целыми тушками.
37. Особенности обработки пернатой дичи, приготовление полуфабрикатов, их характеристика и кулинарное использование.
38. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабрикатов – фаршированных цыплят по-абхазски, цыплят табака.

39.Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката

- тушки кур (без костей), фаршированной яблоками.

41.Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката

- гуся (утки) фаршированного.

42.Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката

- рулета фаршированного «Праздничного».

43. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабрикатов – рулетов из мякоти курицы фаршированных и нефаршированных.

44.Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката

- галантина из кур.

45.Снятие, обработка, кулинарное использование филе домашней птицы.

46. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству порционных полуфабрикатов из домашней птицы.

47.Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката

- котлет фаршированных из филе домашней птицы.

48.Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабриката

- фаршированных куриных ножек.

49. Приготовление, кулинарное использование начинок для фарширования птицы. Варианты подбора пряностей и приправ.

50. Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству кнельной массы из птицы.

Приготовление, кулинарное использование, требования к качеству полуфабрикатов из утиной и гусиной печени.

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по междисциплинарному курсу			
	отлично	хорошо	Удовлетво-рительно	неудовлетво-рительно
Зачет (дифферен цированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) 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.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 1.1-1.4
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК 1.2
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК 1.2
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК 1.2
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	ПК 1.1-1.2
Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ПК 1.3
Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК 1.3
Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	ПК 1.3

сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.	
Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 1.3
Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	ПК 1.1-1.3
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ПК 4.3
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	ПК 4.3
Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 1.4
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	ПК 1.4
Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК 1.4
Консультирование потребителей, оказание импомощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	ПК 1.4
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	ПК1.1

ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Таблица 5 - Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	ПК 1.1-1.2
Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.	ПК 1.1-1.3
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	ПК 1.1-1.3
Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	ПК 1.1
Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.	ПК 1.2
Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	ПК1.1- 1.2
Организация хранения 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	ПК 1.1-1.3
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).	ПК 1.2-1.4

Обучающиеся, не выполнившие план учебной/производственной практики и не представившие отчет по учебной/производственной практике, не допускаются к экзамену по модулю/квалификационному экзамену.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50

	задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;	выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	% заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике

5 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для экзамена по модулю (квалификационного экзамена)

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** осуществляется на квалификационном экзамене. Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной/производственной практики.

Экзамен квалификационный проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационному экзамену является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Рассмотрено ПЦК Предметно-цикловой комиссией дисциплин поварское и кондитерское дело Протокол №___ от «__» _____20___г. Председатель _____ /Грушина Н.С/	**Билет к дифференцированному зачету (комплексный) № 1** МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов УП.01.01 Учебная практика название Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	УТВЕРЖДАЮ: Начальник отделаСПО _____ /Марковскся С.А./

1. Разделка говяжьих туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов.
2. Назовите ингредиенты, входящие в состав массы для приготовления щуки фаршированной:
    1. Рыба, молоко, лук, сливочное масло, соль, перец.
    2. Рыба, хлеб, молоко, лук, маргарин, яйца, чеснок, соль, перец.
    3. Рыба, хлеб, молоко, соль, перец, яичные белки.
    4. Рыба, молоко, соль, перец, масло сливочное, чеснок.
3. Защита отчета по практике

Билеты к экзамену по профессиональному модулю

БИЛЕТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ № 1

Рассмотрено на заседании ПЦК «Утверждаю» Начальник отдела СПО
От "__"_____20__г. _____.
Протокол № ____

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

Форма обучения **Очная**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Коды проверяемых профессиональных компетенций:

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

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

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Коды проверяемых профессиональных 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 и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Инструкция

Экзамен по профессиональному модулю проводится подгруппами по 8-14 человек (не более 2 подгрупп) в кулинарном цехе колледжа.

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами; технологическим оборудованием и производственным инвентарем; исходным продуктовым сырьем (основным и дополнительным).

В ходе выполнения задания обязательным требованием является соблюдение правил санитарии и гигиены.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Текст задания:

1. Оцените качество рыбы и подготовьте основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления полуфабриката - карпа, фаршированного порционными кусками.
2. Выберите оборудование и инвентарь для приготовления полуфабриката и обоснуйте сделанный выбор.
3. Приготовьте полуфабрикат из рыбы для сложной кулинарной продукции - карпа, фаршированного порционными кусками.
4. Проведите оценку качества готового полуфабриката.
5. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, предназначенных для запекания.

Председатель ПЦК Грушина Н.С.