

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«АКСАЙСКОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №56»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, укрупнённой группы 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация - разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Аксайское профессиональное училище №56»

Разработчики

Копыт Antonina Алексеевна – преподаватель высшей квалификационной категории.


СОГЛАСОВАНО

и. о. директора

ООО Аксайского райпо

Ростовская область

«Комбинат общественного питания»


 О.А. Елаева

« 28 » 08 2024



УТВЕРЖДАЮ

ЗАМ директора по УПР ГБПОУ РО ПУ
№56

 В.А. Дьяченко


« 28 » 08 2024



Рецензенты:

1. Елаева Ольга Андреевна и.о. директора ООО Аксайского райпо. Ростовская область «Комбинат общественного питания»
2. Алдохина Марина Владимировна – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО ПУ № 56

Рассмотрена на заседании методической комиссии
Мастеров п/о и преподавателей общепрофессиональных
дисциплин и профессиональных модулей
Протокол № 1 от « 28 » 08 2024

Председатель МК  М.В. Алдохина

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно – оценочных средств по профессиональному модулю
**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: А.А. Копыт – преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО ПУ №56

Содержание комплекта контрольно – оценочных средств (КОС) соответствует требованиям Федерального государственного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

В КОС определены место и роль профессионального модуля и овладение обучающимися профессиональными компетенциями, умениями и навыками, вытекающими из ФГОС СПО №1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрирован в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года и требованиям, предъявляемым к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело». На этой основе установлены цели и задачи профессионального модуля, сформулированы требования к условиям реализации, осуществлению контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля в соответствии с квалификационными требованиями ФГОС СПО.


Главная цель КОС – комплексная проверка знаний, умений профессиональных и общих компетенций **ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** на теоретических занятиях и производственной практике. Для контроля теоретических знаний разработаны тестовые задания, для закрепления разработаны лабораторно – практические работы, для контроля профессиональных умений разработаны задания к квалификационному экзамену, имеющие профессиональную направленность по профессии Повар, кондитер.

Разработан материал для дифференцированных зачётов по МДК.

Рекомендуемая литература к программе достаточна и отображает особенности приготовления бульонов, супов, соусов, блюд из овощей, блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, рыбы, мяса.

Считаю, что представленные контрольно - оценочные средства профессионального модуля позволят обеспечить подготовку конкурентно способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и могут быть использованы в учебном процессе подготовки по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.



Рецензент:  О.А. Елаева и. о. директора ООО Аксайского райпо
Ростовская область «Комбинат общественного питания»

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Разработчик: А.А.Копыт - преподаватель высшей квалификационной категории
ГБПОУ РО ПУ №56

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по профессиональному модулю
**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта
среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Представленный КОС включает разделы:

1. Общие положения.
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке.
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.
4. Контрольно – оценочные материалы для дифференцированных зачетов по МДК 02.01;
МДК 02.02

Структура заданий:

- лабораторные работы, практические работы;
 - содержание контрольных работ;
 - Контрольные вопросы к дифференцированным зачетам по МДК 02.01; МДК 02.02.
6. Критерии оценок.
 - 7.Список использованных источников.

Общие положения:

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к
выполнению вида профессиональной **Приготовление, оформление и подготовка к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента** и составляющих его профессиональных к и общих компетенций
формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом. Формой аттестации по
профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена
является однозначное решение вид профессиональной деятельности освоен/не освоен

Представленные указания к лабораторным и практическим работам, соответствуют
темам рабочей программы. Лабораторные работы сопровождаются перечнем
дополнительных вопросов и заданий для самоподготовки.

В КОС представлены вопросы для промежуточной аттестации в форме
дифференцированных зачётов, в виде тестовых заданий, в них показана практическая
направленность профессионального модуля **ПМ.02. Приготовление, оформление и
подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного
ассортимента**, которая находится в тесной связи с другими общеобразовательными,
специальными дисциплинами, контрольно – оценочные материалы для квалификационного
экзамена.

На основании вышесказанного комплект контрольно-оценочных средств по
профессиональному модулю **ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**
для профессии Повар, кондитер преподавателя ГБПОУ РО ПУ №56 Копыт А.А. может быть
рекомендован для использования в учебном процессе.

Рецензент:  Алдохина Марина Владимировна, преподаватель
высшей категории ГБПОУ РО ПУ №56

Пояснительная записка

Внедрение в образовательный процесс комплектов контрольно-оценочных средств, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта СПО имеет целью упорядочить систему оценивания знаний, получаемых обучающимися профессиональных учебных заведений.

Настоящий комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППКРС (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) образовательных результатов по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Контрольно-оценочные средства разработано на основе требований:

1. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 09 декабря 2016 года, зарегистрирован в Минюсте РФ 22 декабря 2016 года и требованиям, предъявляемым к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».
2. Методических рекомендаций по разработке рабочей программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей и программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих, ППКРС СПО.
3. Методических рекомендаций по формированию фондов оценочных средств ППКРС для обучающихся по профессиям СПО.
4. Положения о промежуточной аттестации и текущем контроле знаний обучающихся ГБПОУ РО «Аксайское профессиональное училище №56»

График проведения оценочной процедуры составлен в соответствии с графиком учебного процесса.

Содержание и структура КОС разработаны на основе рабочей программы по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля, рубежного контроля и промежуточной аттестации в форме: контрольных вопросов, тематических тестов. Тематические тесты для проведения текущего (рубежного) контроля составлены в соответствии с государственными требованиями к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки выпускников СПО.

Цель тестового контроля – проверка и оценка полученных знаний по профессиональному модулю ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Тесты представлены в нескольких вариантах в зависимости от формы текущего контроля, предусмотренного календарно – тематическим планом. Задания распределены по разделам курса.

Формой проведения оценочной процедуры для оценки образовательных результатов профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является демонстрационный экзамен.

Конечными результатами освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося.

Содержание

№		стр
1.	Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств	7
2.	Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	8 -9
3.	Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	10- 32

1. Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств

Общие положения

1.1. **Область применения.** Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

таблица 1

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01	Дифференцированный зачёт	Устные ответы, контрольные вопросы, тесты
МДК 01.02	Дифференцированный зачёт	Устные ответы, контрольные вопросы, тесты
УП	Дифференцированный зачёт	Экспертное наблюдение и оценка
ПП	Дифференцированный зачёт	Экспертное наблюдение и оценка
ПМ.01	Квалификационный экзамен	Экспертное наблюдение и оценка

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p> <p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p> <p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий</p> <p>Оценка рисков на каждом</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 7 Содействовать сохранению</p>	<p>Соблюдение правил экологической</p>

окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
---	---

2.3. Требования к портфолио

Тип портфолио смешанный.

Состав портфолио:

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля.

3.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01 и МДК 01.02

3.3.1 Типовые задания для оценки освоения МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

Дифференцированный зачёт

по МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Вариант №1

1. Опишите участок обработки рыбы: инструменты, инвентарь, оборудование.
2. Подборка разделочных досок, ножей в зависимости от вида обрабатываемого продукта (маркировка, материал изготовления)
3. Требования техники безопасности при работе с инструментами.
4. Достоинства шкафов шоковой заморозки.
5. Цель вакуумной упаковки продуктов.
6. Санитарные требования к инвентарю (маркировка, мытьё.)

Вариант №2

1. Опишите участок приготовления рыбного фарша в рыбном цехе.
2. Значения использования холода для хранения продуктов.
3. Как объединяются мясорубки по типу комплектации режущих инструментов (ножей).
4. Цели шоковой заморозки продуктов.
5. Требования к пакетам вакуумной упаковки.
6. Санитарные требования к материалам для изготовления кухонной посуды и тары

Эталон ответов

К дифференцированному зачёту МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Вариант 1.

1. На участке обработки рыбы размещается ванна для дефростации мороженой рыбы, столы профессиональные разделочные для очистки и потрошения рыбы. Потрошат рыбу на производственных столах ручным способом при помощи малого ножа поварской тройки, не пищевые отходы собирают в отдельный бак.

2. Для каждого вида продуктов питания нужно выбирать разделочные доски и нож с рукояткой определённого цвета (требования ХАССП).

Белый цвет - для молочных продуктов;

Зелёный – для овощей;

синий или голубой – для рыбы и морепродуктов;

жёлтый- для сырой птицы;

расный- для сырого мяса,

коричневый – для готового мяса и птицы.

3. Для предупреждения несчастных случаев при работе с ножами необходимо соблюдать требования техники безопасности при работе с инструментами:

- соблюдать осторожность;

- беречь руки от порезов;

- во время перерывов в работе вкладывать нож в пенал (Футляр).

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать нож с непрочными закреплёнными лезвиями, с рукоятками, имеющими заусеницы, с заступившимися лезвиями;

- ходить и наклоняться с ножом в руках;

- переносить нож, не вложенный в пенал;

- производить резкие движения;

- нарезать сырьё и продукты на весу;

- проверять остроту лезвия рукой;

- оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или столе без футляра;

- опираться на мусат при правке ножа.

4. Высокая безопасность; замораживаемые продукты соответствуют стандартам системы ХАССП;

- сокращение потерь готовых продуктов и полуфабрикатов. Срок хранения большинства блюд в ресторане должен составлять не более 1...2 час с момента приготовления. Если продукт не куплен, его можно заморозить и хранить до 6 мес.
- экономия времени до 30%. Благодаря более длительному сроку хранения появляется возможность лучше планировать производство, готовить товарный запас, реже повторяя процесс производства.
- увеличение ассортимента заготовленных полуфабрикатов;
- длительное хранение дает возможность экономии при закупке сезонных ингредиентов (по более низким ценам и более высокого качества).

5. Хранение в вакуумной упаковке продлевает срок хранения свежих продуктов, ограничивая процесс окисления и останавливая развитие микробов. Продукты, в которых содержится достаточно влаги для развития микроорганизмов, даже при минимальном присутствии кислорода нужно хранить в вакуумной упаковке при низких температурах, поскольку микроорганизмы, такие как плесневые грибы, дрожжи, бактерии присутствуют везде, но могут причинить вред только при определённых условиях.

6. К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара. Все доски должны быть промаркированы в соответствии с обрабатываемыми продуктами. В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющими средствами и щёткой, очистив предварительно ножом от остатков продуктов, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро на стеллаж в специальной кассете в соответствующем цеху. Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой, не ниже 65⁰С. Сита после процеживания бульона тщательно промывают горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и обсушивают. Щётки, мочалки для мытья инвентаря и посуды необходимо ежедневно тщательно промывать с применением моющих средств и хранить в специально выделенном месте. Инструменты (ножи, тяпки, поварские иглы) в процессе работы содержат в чистоте,

Эталон ответов

К дифференцированному зачёту МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Вариант 2

1. Для приготовления рыбного фарша и кулинарных изделий из него организуют рабочее место с настольной мясорубкой, весами, разделочными досками, ящиками для специй и панировочных сухарей, лопаточки для формовки полуфабрикатов.

2. Самым простым и эффективным способом хранения пищевых продуктов на протяжении длительного времени является использование холода. Причиной его полезных свойств является замедление реакции, которые происходят при воздействии на биологические ткани низкой температуры. В результате все свойства и качества, которые были присущи продуктам, остаются на протяжении длительного времени неизменными.

3. Мясорубки объединяют в группы по типу режущих инструментов (ножей):
- «энтерпрайз» - стандартная комплектация с одинарным ножом, один цикл обработки сырья;
- «полуунгер» - два комплекта ножей: двойной режущий и подрезной, два цикла обработки сырья;
- «унгер» - («полный унгер», «тотал унгер», две решётки с разным диаметром отверстий, два режущих ножа, три цикла обработки сырья.

4. В любом продукте при температуре от 65°C до 10°C начинается быстрое размножение микрофлоры: удвоение количества бактерий происходит каждые 20 минут. При быстром охлаждении многие микроорганизмы не успевают развиваться, следовательно, порца продуктов останавливается, они сохраняют питательные вещества и вкусовые качества. Продукты в шкафах шоковой заморозки замораживаются почти в 10 раз быстрее, чем в обычных холодильных камерах, что даёт значительную экономию времени. Шоковое охлаждение отличается от шоковой заморозки только температурой продукта на выходе ($3\dots -10\dots -20^{\circ}\text{C}$ соответственно) Сроки хранения охлаждённых и быстрозамороженных продуктов значительно больше.

5. Продукт укладывают в вакуумные пакеты, которые изготавливают из барьерной полимерной плёнки имеющей многослойную структуру. Требования к пакетам: они должны обладать оптическими свойствами, позволяющими зрительно оценивать качество продукта, заданную толщину, измеряемую в микронах. Помимо этого одна из сторон выполняется непрозрачной для придания привлекательности продукту. Цвета выбирают исходя из того, какой вид продукции пакуется. Например, красные сорта рыбы хорошо смотрятся на золотистом фоне. Упаковка для рыбы обычно продолговатая, в то время как для мясных продуктов чаще применяются квадратные пакеты

6. Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы объёмом не более 60 литров, сотейники) изготавливают из нержавеющей стали. Всю посуду маркируют и закрепляют за определенными цехами в зависимости от приготавливаемых блюд. Противни

изготавливают из не луженого железа, а сковороды из чугуна. Новые формы, противни, листы прокаливаются в печах. Тару для полуфабрикатов изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет ряд преимуществ, легкость, гигиеничность, водопроницаемость.

Критерии оценки

Оценка «5» ставится, если учащийся:

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться сборником рецептов блюд, компьютером и другими средствами.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать сборник рецептов блюд, приборы и другие средства.

Критерии оценки:

«5» - 90 -100%

«4» - 80 - 90%

«3» - 70-80%

Ниже 70% неудовлетворительно

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Контрольная работа

по теме: Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

1 вариант

1. Перечислите овощи, входящие в группу луковых?

Ответ: лук репчатый, лук зелёный, лук- шалот, лук – порей, лук душистый, лук многоярусный, лук – батун, чеснок.

2. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки:

Простая форма нарезки	овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
Соломка (пай)	картофель		
	Морковь, свекла		
	Белокачанная связь		

Ответ:

Простая форма нарезки	овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
Соломка (пай)	картофель	Длина 4,0...5,0, поперечное сечение от 0,15x0,15 до 0,2x0,2	В качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу.
	Морковь,	Длина 3,5...5,0 поперечное сечение 0,2x0,2	Для заправочных супов (кроме борща по – флотски), супов с крупами и бобовыми, супов с макаронами, маринадов
	свекла	Длина 3,5...5,0 поперечное сечение 0,2x0,2	Для борщей (кроме борща по – флотски), свекольника.

3. Классическая французская техника нарезки овощей - жульен. Размеры, кулинарное использование.

Ответ: Способ нарезки овощей тонкой соломкой овощей для приготовления соусов и супов, который придаёт максимально нежную консистенцию и ускоряет готовность блюда. Размеры: толщина – до 2мм и длина до 2,5 см. размеры зависят от вида овощей и могут иметь длину 4...5 см

4. Решите задачу. Сколько очищенного картофеля можно получить при использовании 80 кг картофеля массой брутто в декабре?

Ответ:

Дано: Картофель брутто- 80 кг	Решение: Вес нетто = вес брутто- вес отходов
----------------------------------	---

% отходов в декабре – 30% Найти: вес нетто картофеля	Задача на процентные вычисления: 80 кг-100% X кг – 30% Решение: $X = (80 \times 30) : 100 = 24$ кг Вес нетто – $80 - 24 = 56$ кг
---	---

2 вариант

1. Перечислите овощи, входящие в группу тыквенных?

Ответ: огурцы, кабачки, арбузы, дыни, тыквы, патиссоны.

2. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки:

Простая форма нарезки	овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
Брусочки (прентарьер)	Картофель		
	Морковь,		

Ответ:

Простая форма нарезки	овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
Брусочки (прентарьер)	Картофель	Длина 3,5...4,0, поперечное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0	В качестве гарнира к филе, биштексу, антрекоту, рыбе фри. Для супа домашнего, супа картофельного, рассольника с макаронами
	Морковь,	Длина 3,0...4,0, поперечное сечение 0,4х0,4	Для бульона с овощами

3. Классическая французская техника нарезки овощей – крудите. Кулинарное использование.

Ответ: метод нарезки сырых овощей небольшими одинаковыми кусочками (брусками), выложенными на блюдо, очень популярно во Франции. Крудите подают с пикантным соусом и рыбным ассорти. Это вид холодной закуски.

4. Решите задачу. Сколько очищенной моркови можно получить при использовании 40 кг массой брутто в октябре.

Ответ:

Дано: Морковь брутто- 40 кг % отходов в октябре – 20% Найти: вес нетто моркови	Решение: Вес нетто = вес брутто- вес отходов Задача на процентные вычисления: 40 кг-100% X кг – 20% Решение: $X = (40 \times 20) : 100 = 8$ кг Вес нетто моркови = $40 - 8 = 32$ кг
---	--

3 вариант

1. Перечислите овощи, входящие в группу капустных?

Ответ; цветная, белокачанная, краснокочанная, китайская, листовая, савойская, брюссельская, пекнская, кольраб, брокколи.

2. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки:

Простая форма нарезки	овощи	размеры	Кулинарное использование
ломтики	картофель		
	Морковь, свекла		

Ответ:

Простая форма нарезки	овощи	размеры	Кулинарное использование
ломтики	картофель	Толщина 0,2...0,5	Для запечённых блюд из мяса, рыбы в качестве гарнира к жареным блюдам.
	Морковь, свекла	Толщина 0,2...0,3	Для борща по - флотски

3. Классическая французская техника нарезки овощей - шифонад.

Ответ: Приготовление ассорти из зелёных листовых овощей – трав. Листья нарезают тонкими полосками шириной 1 см, бланшируют в кипятке. Для удобства нарезки зелень скручивают в рулон

4. Решите задачу. Сколько очищенной свеклы можно получить при использовании 15 кг массой брутто в январе?

Ответ:

Дано: Свекла брутто- 15 кг % отходов в октябре – 25% Найти: вес нетто свеклы	Решение: Вес нетто = вес брутто- вес отходов Задача на процентные вычисления: 15 кг-100% X кг – 25% Решение: $X = (15 \times 25) : 100 = 3,750$ кг Вес нетто свеклы = $15 - 3,750 = 11,250$ кг
---	---

4 вариант

1. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов?

Ответ: репа, редька, белые коренья, морковь, свекла, свекла, редис, брюква.

2. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки:

Простая форма	овощи	размеры	Кулинарное
---------------	-------	---------	------------

нарезки			использование
Дольки	Картофель:		
	Морковь,		

Ответ;

Простая форма нарезки	овощи	размеры	Кулинарное использование
Дольки	Картофель	Длина по размеру клубней, но не более 4,0	Для рассольника, ухи рыбной, супов картофельных, в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей, духовому мясу.
	Морковь,	Длина не более 3,5	Для щей из свежей капусты, рагу, почек по – русски. Для вторых овощных блюд

3. Классическая французская техника нарезки овощей – конкассе. Размеры, кулинарное использование.

Ответ: Метод нарезки овощей средними и мелкими кубиками (со стороной 2мм) может быть приготовлено из любых овощей, но наиболее классический вариант использования этой нарезки для помидоров и перца без кожицы и семян (предварительно бланшированные). Такая нарезки применима к мясу, рыбе, птице.

4. Решите задачу. Сколько очищенной моркови можно получить при использовании 15 кг массой брутто в январе?

Ответ:

<p>Дано: Морковь брутто- 8 кг % отходов в феврале – 25% Найти: вес нетто моркови</p>	<p>Решение: Вес нетто = вес брутто- вес отходов Задача на процентные вычисления: 8 кг-100% X кг – 25% Решение: $X = (8 \times 25) : 100 = 2 \text{ кг}$ Вес нетто моркови = $8 - 2 = 6 \text{ кг}$</p>
---	--

Критерии оценки:

«5» - 90 -100%

«4» - 80 - 90%

«3» - 70-80%

Ниже 70% неудовлетворительно

Урок контроля

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, 1 курс,

по теме 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.

Вариант 1.

№п/п	Операции	Кол – во баллов																					
1.	<p>Выберите правильный ответ: Определите форму нарезки мяса для полуфабриката бефстроганов: а) кубики 30 - 40г; б) брусочки толщиной 0,5...0,8 см, длина 3...4 см, массой 5-7 г; в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-12 г.; г) кубики 20- 30г;</p>	Р=1																					
2.	<p>Выберите правильный ответ: Как называется полуфабрикат из натурально – рубленой массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками: а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля – кебаб.</p>	Р=1																					
3.	<p>Выберите правильный ответ: Основное назначение приёма 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.</p>	Р=1																					
4.	<p>Впишите пропущенные слова: Чтобы приготовить настоящий карпаччо мясо 1 _____ и нарезают 2 _____ волокон, толщина продукта не должна превышать 3 _____ мм.</p>	Р=3																					
5.	<p>Дополните слова и словосочетания: Порционные полуфабрикаты- это куски.....</p>	Р=3																					
6	<p>Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из говядины:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center">полуфабрикат</th> <th align="center">ответ</th> <th align="center">Наименование частей</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Антрекот</td> <td></td> <td>а) Боковой кусок тазобедренной части</td> </tr> <tr> <td>2. Азу</td> <td></td> <td>б) Покромка 1 категории</td> </tr> <tr> <td>3. Варка целиком</td> <td></td> <td>в) Толстый край</td> </tr> <tr> <td>4. Поджарка</td> <td></td> <td>г) Вырезка</td> </tr> <tr> <td>5. Бефстроганов</td> <td></td> <td>д) Толстый или тонкий край</td> </tr> <tr> <td>6. Ростбиф</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	полуфабрикат	ответ	Наименование частей	1. Антрекот		а) Боковой кусок тазобедренной части	2. Азу		б) Покромка 1 категории	3. Варка целиком		в) Толстый край	4. Поджарка		г) Вырезка	5. Бефстроганов		д) Толстый или тонкий край	6. Ростбиф			Р=6
полуфабрикат	ответ	Наименование частей																					
1. Антрекот		а) Боковой кусок тазобедренной части																					
2. Азу		б) Покромка 1 категории																					
3. Варка целиком		в) Толстый край																					
4. Поджарка		г) Вырезка																					
5. Бефстроганов		д) Толстый или тонкий край																					
6. Ростбиф																							
7.	<p>Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th align="center">Характеристика полуфабрикатов</th> <th align="center">ответ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Нарезают под углом 40-45⁰ из тонкой части вырезки по</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Характеристика полуфабрикатов	ответ	1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают.		2. Нарезают под углом 40-45 ⁰ из тонкой части вырезки по		Р= 4															
Характеристика полуфабрикатов	ответ																						
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают.																							
2. Нарезают под углом 40-45 ⁰ из тонкой части вырезки по																							

	2 куска на порцию, толщиной 1 9 1,5 см, слегка отбивают	
	3. Нарезают из толстого и тонкого краёв, толщина 1,5...2 см, отбивают.	
	4. Нарезают под прямым углом из утолщённой части вырезки, толщиной 2...3 см, слегка отбивают	
8.	Какая часть говядины используется для стейка – шатобриан....	P=1
9.	Определите, к какой категории относят субпродукт – мозги	P=1
10	Опишите правила и время хранения полуфабрикатов из котлетной массы	P=2
	Всего	23

Урок контроля

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

по теме 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.

Вариант 2.

№п/п	Операции	Кол – во баллов
1.	Выберите правильный ответ: При обвалке свинины получают: а) корейку, покромку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею; в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею; г) грудинку, корейку, окорок, шею;	P=1
2.	Выберите правильный ответ: Для жарки используют следующие части говядины: а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка; в) боковая, наружная часть задней ноги; г) покромка, грудинка, шея..	P=1
3.	Выберите правильный ответ: Тефтели имеют форму: а) приплюснуто-округлую; б) овально – приплюснутую; в) шарики; г) форма батона.	P=1
4.	Дополните: При разрубе передней четвертины говядины получают следующие	P=3

	отрубы: (3)			
5.	Вставьте пропущенные слова, характеризующие вид полуфабриката и вид мяса: Шашлык, поджарка, рагу- это 1 _____ полуфабрикаты из 2 _____ .		P=2	
6	Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из свинины:		P=6	
	полуфабрикат	ответ		Наименование частей
	1. Эскалоп 2. Шницель 3. Гуляш 4. Поджарка			А) Окорок Б) Корейка В) Лопаточная часть Г) Грудинка Д) Шейная часть
7.	Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:		P= 7	
	А) порционные	Полуфабрикаты из говядины		Б) крупнокусковые
		1. Ростбиф		
		2. Филе		
		3. Шпигованное мясо.		
		4. Говядина духовая		
		5. Антрекот		
		6. Говядина отварная.		
		7. Ромштекс		
8.	Какая часть говядины используется для стейка филе – миньон.		P=1	
9.	Определите, к какой категории относят субпродукт свиной желудок?		P=1	
10	Опишите правила и время хранения мелкокусковых полуфабрикатов		P=3	
	Всего		26	

Эталон ответов к уроку контроля

по теме 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов
Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.

	Вариант 1			Вариант 2	
№ вопроса	Содержание	Кол-во баллов	№ вопроса	Содержание	Кол-во баллов

1.	б (1)	P=1	1.	б (1)	P=1
2.	в (1)	P=1	2.	б (1)	P=1
3.	Б (1)	P=1	3.	в(1)	P=1
4.	1- обжигают (1); 2- поперёк (1); 3 - 1(1).	P=3	4.	Шея(1) лопатка(1); спинно – грудная часть (1)	P=3
5.	Определённых размеров(1); формы (1); массы(1)	P=3	5.	1 - мелкокусковые (1); 2 - свинины(1)	P=2
6	1- д (1); 2- а(1); 3- б(1); 4- в(1); 5- г(1); 6- г(1).	P=6	6	1-б(1); 2- а(1); 3-в, д(2); 4- а,б (2)	P=6
7.	1- филе(1); 2- лангет(1); 3- антрекот(1); бифштекс(1)	P=4	7.	А – 2(1); 4(1); 5(1); 7(1). В- 1(1); 3(1); 6(1).	P=7
8.	центральная часть говяжьей вырезки(1).	P=1	8.	Центральная часть вырезки(1)	P=1
9.	1 категория (1)	P=1	9.	2 категория(1).	P=1
10	полуфабрикаты из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой(1); не более 24ч (1),	P=2	10	(мелкокусковые полуфабрикаты укладывают на противни слоем 5 см(1); не более 36ч, маринованные не более 36 час (1); с соусами (1)	P=3
	Всего	23		Всего	26

Критерии оценки:

«5» - 90 -100%

«4» - 80 - 90%

«3» - 70-80%

Ниже 70% неудовлетворительно

Дифференцированный зачет (промежуточная аттестация) (тестовая работа)

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

1 вариант

№п/п	Операции	Кол- во баллов																
1.	Выберите правильный ответ: Полуфабрикаты из натурально – рубленной массы: А) шницель, бифштекс, фрикадельки; б) тельное, рулет, биточки; в) тефтели, рулет, шницель	P=1																
2	Допишите: клубнеплоды - это тапинамбур, _____, _____	P=2																
3	Укажите размеры формы нарезки брусков (прентарьер) из моркови, петрушки, сельдерея (длина, поперечное сечение и их кулинарное использование).	P= 3																
4.	Опишите французскую технику нарезки сизле, её назначение(siziler).	P=2																
5	При определении доброкачественности рыбы, какими должны быть глаза, охарактеризуйте.	P=1																
6.	Правила удаления плавников у рыбы, опишите.	P=1																
7.	Определите название полуфабриката из рыбы: прямоугольный кусок филе нарезают по длине на три равные части, оставив 1 см у конца.	P=1																
8	Перечислите полуфабрикаты из чистого филе рыбы.	P=3																
9	Укажите условия и продолжительность хранения полуфабрикатов из рыбы <table border="1" data-bbox="263 920 1294 1227"> <thead> <tr> <th>Полуфабрикаты</th> <th>Условия хранения</th> <th>Продолжительность хранения, часы, дни</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>а) изделия из котлетной массы</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>б) Звенья осетровых рыб</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения, часы, дни	а) изделия из котлетной массы			б) Звенья осетровых рыб						P=4				
Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения, часы, дни																
а) изделия из котлетной массы																		
б) Звенья осетровых рыб																		
10	Допишите недостающие параметры органолептических показаний мяса: цвет мяса зависит от 1 _____ в мышечной ткани и состояния белковой части макромолекулы 2 _____.	P=2																
11	Укажите основные характеристики полуфабрикатов из рубленого мяса: <table border="1" data-bbox="263 1391 1294 1675"> <thead> <tr> <th>Полуфабрикат из рубленной массы</th> <th>Внешний вид</th> <th>Вид панировки</th> <th>Вид мяса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Бифштекс рубленный</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Шницель натуральный рубленный</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>\</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Полуфабрикат из рубленной массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид мяса	1. Бифштекс рубленный				2. Шницель натуральный рубленный				\				P=6
Полуфабрикат из рубленной массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид мяса															
1. Бифштекс рубленный																		
2. Шницель натуральный рубленный																		
\																		
12.	Условия и сроки хранения рубленых полуфабрикатов из птицы.	P=2																
	Всего	28																

**Дифференцированный зачет (промежуточная аттестация) (тестовая работа)
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

2 вариант

№п/п	Операции	Кол- во
------	----------	---------

		баллов												
1.	Выберите правильный ответ: Порционные полуфабрикаты из свинины: а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные; б) эскалоп, антрекот, лангет; в) эскалоп, шницель, котлета натуральная	P=1												
2.	Допишите. Томатные овощи – томаты, _____, _____ .	P=2												
3	Укажите размеры формы нарезки жульен из моркови (длина, поперечное сечение и их кулинарное использование).	P=3												
4.	Опишите французскую технику нарезки брюнуаз, её назначение (brunoise) .	P=2												
5	При определении доброкачественности рыбы, какой должна быть окраска жабер свежей рыбы?	P=1												
6	Что такое пластование рыбы, опишите.	P=1												
7.	Определите название полуфабриката из рыбы: Филе нарезают полосками длиной 8 см, шириной 0,5 см.	P=1												
8.	Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.	P=5												
9.	Укажите условия и продолжительность хранения полуфабрикатов из рыбы <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Полуфабрикаты</th> <th>Условия хранения</th> <th>Продолжительность хранения, часы, дни</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>а) Порционные</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>б) Фарш</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения, часы, дни	а) Порционные			б) Фарш						P=4
Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения, часы, дни												
а) Порционные														
б) Фарш														
10	Допишите недостающие параметры органолептических показаний мяса: Запах и вкус мяса зависят от количества и состава 1 _____ веществ, наличия 2 _____ компонентов и тех преобразований в их составе, которые возникают в ходе тепловой обработки	P=2												
11	Укажите основные характеристики полуфабрикатов из рубленого мяса: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Полуфабрикат из рубленой массы</th> <th>Внешний вид</th> <th>Вид панировки</th> <th>Вид мяса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Котлеты натуральные рубленые</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Люля –кебаб</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Полуфабрикат из рубленой массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид мяса	1. Котлеты натуральные рубленые				2. Люля –кебаб				P=6
Полуфабрикат из рубленой массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид мяса											
1. Котлеты натуральные рубленые														
2. Люля –кебаб														
12	Условия и сроки хранения панированных котлет из птицы	P=2												
	Всего	30												

**Дифференцированный зачет (промежуточная аттестация) (тестовая работа)
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов.
3 вариант**

№п/п	Операции	Кол- во
------	----------	---------

		баллов																
1.	Выберите правильный ответ: Для жарки используют следующие части говядины: а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка; в) покромка, грудинка, шея.	P=1																
2.	Допишите. Десертные овощи- это ремень, _____, _____.	P=2																
3	Укажите размеры формы нарезки соломка (пай) из картофеля, (длина, поперечное сечение и их кулинарное использование	P=3																
4	Опишите французскую технику конкассе (concasser), её назначение.	P=3																
5	При определении доброкачественности рыбы, какой должна быть окраска анального отверстия свежей рыбы.	P=2																
6	Что такое вандейкирование, охарактеризуйте (обработка рыбы)	P=1																
7	Определите название полуфабриката из рыбы: Нарезают широкими плоскими кусками из филе с кожей без костей или филе без кожи и костей, начиная с хвостовой части под острым углом.	P=1																
8	Перечислите полуфабрикаты: стейки из рыбы.	P=3																
9	Укажите условия и продолжительность хранения полуфабрикатов из рыбы	P=4																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Полуфабрикаты</th> <th>Условия хранения</th> <th>Продолжительность хранения, часы, дни</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>а) замороженные котлеты</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>б) незамороженная рыба специальной разделки</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Полуфабрикаты	Условия хранения	Продолжительность хранения, часы, дни	а) замороженные котлеты			б) незамороженная рыба специальной разделки									
Полуфабрикаты	Условия хранения		Продолжительность хранения, часы, дни															
а) замороженные котлеты																		
б) незамороженная рыба специальной разделки																		
10.	Допишите недостающие параметры органолептических показателей мяса: На нежность мяса влияет не только общее содержание 1 _____ ткани, но и соотношение в ней 2 _____ и 3 _____.	P=3																
11	Укажите основные характеристики полуфабрикатов из котлетной массы:	P=6																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Полуфабрикат из рубленой массы</th> <th>Внешний вид</th> <th>Вид панировки</th> <th>Вид мяса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Биточки</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2. Шницель</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Полуфабрикат из рубленой массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид мяса	1. Биточки				2. Шницель							
Полуфабрикат из рубленой массы	Внешний вид		Вид панировки	Вид мяса														
1. Биточки																		
2. Шницель																		
12	Условия и сроки хранения обработанных тушек из птицы.	P=2																
	Всего	31																

Эталон ответов к тестовой работе

Вариант 1

№п/п	Операции	Кол- во баллов
------	----------	----------------

1.	А (1);	P=1
2	Батат(1), картофель(1)	P=2
3	длина 3,0...4,0. (1); поперечное сечение 04х04; для бульонов с овощами(1).	P= 3
4.	нарезка продуктов очень мелкими кубиками со стороной 1...2 мм,(1); для придания соусам нежного вкуса (1)	P=2
5	Глаза у живой рыбы и только что уснувшей рыбы выпуклые и прозрачные(1)	P=1
6.	срезают на уровне кожного покрова, а хвостовой обрезают на 1...2 см от края плавника (1)	P=1
7.	косички(1)	P=1
8	полуфабрикат для рыбного блюда «Орли» (1); (полуфабрикат для рыбного блюда «Кольбер»); (полуфабрикат для жареной рыбы фри (1)	P=3
9	а) Т- 2...6 ⁰ С(1) ; не более 12 час(1); б) Т- 2...6 ⁰ С(1); Не более 24 час(1)	P=4
10	1- миоглобина(1); 2- глобина(1)	P=2
11	1- изделие округло- приплюснутой формы, толщиной 2 см (1); Мука (1); Говядина., свиной шпик (1); 2- Изделие овальной формы, толщиной 1 см, смоченное в льезоне (1); Сухари (1); Баранина, свинина, говядина (1)	P=6
12.	температура от 0 до 4 ⁰ С(1); до 18 час(1)	P=2
	Всего	28

Эталон ответов к тестовой работе

Вариант 2

№п/п	Операции	Кол- во баллов
1.	в- (1)	Р=1
2.	Баклажаны(1); перец(1)	Р=2
3	длина 3,5...5,0, (1) поперечное сечение 02x0,2(1) для заправочных супов, для борщей кроме флотского, свекольника, для салатов (1).	Р=3
4.	кубики со стороной около 4мм (1) для нарезки овощей к соусам (1)	Р=2
5	от ярко- красной до светло- розовой (1).	Р=1
6	разрезание на два пласта вдоль позвоночной кости (1).	Р=1
7.	Гужон(1).	Р=1
8.	Котлеты(1); биточки (1); зразы (1); тельное,(1); тефтели (1)	Р=5
9.	а) Сразу отправляют на тепловую обработку (1).; не хранят (1). б) Т- 4...6 ⁰ С(1); не более 12 час(1).	Р=4
10	1- экстрактивных (1); 2- летучих (1).	Р=2
11	1. Изделия овально – приплюснутой формы с одним заострённым концом, толщиной 1,5.... 2 см, длиной 9...10 см.(1); сухари (1); Баранина, свинина (1). 2. Изделие в форме маленьких колбасок, прикреплённых к шпажке по 2-3 шт на порцию (1); Без панировки (1); Баранина (1).	Р=6
12	температура от 0 до 4 ⁰ С(1); 24 час(1)	Р=2
	Всего	30

Эталон ответов к тестовой работе

Вариант 3

№п/п	Операции	Кол- во баллов
1.	б) (1)	P=1
2.	артишоки (1); спаржа (1).	P=2
3	длина 4,0...5,0 (1); поперечное сечение от 0,15x0,15; до 0,2x0,2, (1) ; в качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу (1).	P=3
4	средние и мелкие кубики со стороной 2мм, (1), для нарезки помидоров, перца (1); нарезка мяса, рыбы, птицы (1)	P=3
5	бледно – розовое(1); запавшее (1)	P=2
6	способ обрезания хвостового плавника с помощью кулинарных ножниц, хвостовик приобретает форму W(1).	P=1
7	для припускания (1).	P=1
8	кругляши(1); дарн (1); тронтон(1)	P=3
9	а) - T- -4...-6 ⁰ C (1); в течение 72 час (1) б) - T- -2...-20 ⁰ C(1); в течение 24 час	P=4
10.	1- соединительной (1); 2- коллагена (1); 3- эластина(1)	P=3
11	1- Кругло- приплюснутой формы толщиной 2,0...2,5 см (1); Сухари (1); Котлетное мясо свинины, говядины (1). 2. Плоскоовальной формы, толщиной 1 см (1); сухари (1); котлетное мясо свинины, говядины (1)	P=6
12	температура от 0 до 4 ⁰ C(1); не более 48 час(1)	P=2
	Всего	31

Критерии оценки:

«5» - 0,9 -1

«4» - 0,8 – 0,9

«3» - 0,7 – 0,8

Ниже - 0,7 неудовлетворительно

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание № 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 2

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 3

Вам предстоит приготовить грибы в сметанном соусе. Но на предприятии общественного питания нет свежих грибов, есть только консервированные. Какие способы консервирования грибов вы знаете? Как из консервированных грибов приготовить горячее тушеное блюдо?

Задание № 4

Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 5

Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание № 6.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 7

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

Задание № 9

Повар готовит блюдо «Картофель в молоке»: нарезал очищенный картофель брусочками, влил молоко, и варит картофель. Исправьте ошибки, допущенные поваром. Ответ обоснуйте. Как вы подадите готовое блюдо «Картофель в молоке»?

Задание № 10

Вам предстоит приготовить картофельный рулет. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Можно ли картофельному рулету придать нетрадиционный вид?

Задание № 11

На раздаче оказались порции картофельной запеканки, края которой имеют неровные срезы, поверхность со вздутиями, темного цвета. Определите ошибки, допущенные поваром при приготовлении и порционировании блюда. Каково кулинарное использование картофельной запеканки?

Задание № 12

В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки. Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.

Задание 13

Вам предстоит приготовить капустные котлеты. Назовите ингредиенты данного блюда. Какова технологическая последовательность приготовления полуфабриката и готового блюда? Какие дефекты могут возникнуть при несоблюдении технологии приготовления данного блюда? Каково кулинарное использование капустных котлет?

Задание 14

При жарке брусочки нарезанного картофеля склеиваются и прилипают к сковороде. По какой причине это произошло? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска блюда «Картофель жареный». Каково кулинарное использование данного блюда?

Задание № 15

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю?

Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 16

В меню предприятия общественного питания имеется блюда «Капуста тушеная». Выяснив у повара, что блюдо приготовлено из свежей капусты, посетитель просит приготовить ему блюдо из квашеной капусты. Изменится ли состав блюда при замене свежей капусты на квашеную? Изложите технологическую последовательность приготовления, правила отпуска готового блюда.

Задание № 17

В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.

Задание № 18

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Голубцы овощные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 19

Посетитель предприятия общественного питания заказал блюдо «Помидоры фаршированные». Как вы приготовите и подадите данное блюдо посетителю? При какой температуре будете подавать готовое блюдо?

Задание № 20.

Вы работаете на раздаче. В конце дня остались не реализованы несколько порций тушеного овощного блюда. Как вы поступите в данном случае? Что вы предпримете, чтобы оставить оставшееся блюдо на следующий день?

Задание № 21

Вы работаете поваром, готовите овощные блюда. Перечислите правила личной гигиены, которые вам необходимо соблюдать. Перечислите правила производственной санитарии, которые необходимо соблюдать повару.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров. Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе. Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью

наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.phpshow_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 512 с
22. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
23. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
24. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
25. Г.П. Семичева Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 256 с

26. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400 с.
27. Г. Г. Лутошкина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 210 с.
28. В. П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 320 с
29. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
30. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2013. – 256с.
31. Соколова Е.И Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2013 – 288с
32. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400 с.
33. Н.И Дубовская Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для студ.. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 240с
34. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учебное пособие для студ.. учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 128с
35. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
36. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
37. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.
38. *(Электронные)* <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь для студентов учреждений сред. проф. образования, - М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 160с

1. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.

пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.

пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 .
– 112 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Интернет-источники:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <http://www.pitportal.ru/>