ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Согласовано:
заместитель директора по УМР
ОГАПОУ «ВИТ»
_____А.Н. Рябинин

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

программы подготовки специалистов среднего звена
специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Базовый уровень

г. Валуйки

Комплект контрольно-оценочных средств **ПМ.01. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565, с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда РФ № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда РФ № 597н от 07.09.2015

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол
№1 от 31.08.2020 г.
Председатель ЦМК
Зайцев С.Е. _____

Согласовано:
Эксперт от работодателя
Директор
ИП Шейченко

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчики:
Барабашев С.В., Стадникова К.Г., преподаватели ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС……4

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ . ……...6

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ. ……7

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ……..……10

5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ……...…12

6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА……17

7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)……32

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ……38

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ……40

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **ПМ.01. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.** Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения **ПМ.01. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ПМ.01. **Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** и составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии - представитель работодателя.

Предметом оценки освоения **ПМ.01. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** является

сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

иметь практический опыт в:

-подготовке, уборке рабочего места;

-подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

-приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос,

-хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

-ведении расчетов с потребителями, иметь практический опыт:

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	экзамен	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	экзамен	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

Форма аттестации по учебной практике освоения ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» – **дифференцированный зачет.**

Форма аттестации по производственной практике освоения ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»– **дифференцированный зачет.**

Форма аттестации **по освоению ПМ.01** « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.» **– Экзамен (квалификационный)**

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные компетенции	***Показатели оценки результата***
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.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке сырья для приготовления полуфабрикатов -характеристика, точность выбора условий и сроков хранения традиционных видов полуфабрикатов; - точность определения годности традиционных видов полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке сырья вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки традиционных видов полуфабрикатов; - соответствие и правильность формы нарезки сырья для приготовления полуфабрикатов; - правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанного сырья; - правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов. - Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов - правильность выбора условий и сроков хранения готовых полуфабрикатов - точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления полуфабрикатов; - правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов; - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов; - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления полуфабрикатов - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении полуфабрикатов; - правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску полуфабрикатов; - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов; - соблюдение последовательности проведения бракеража готовых полуфабрикатов; - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска полуфабрикатов; - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения,

	замораживания и хранения полуфабрикатов до момента реализации

ОК	*Общие компетенции*	*Показатели оценки результата*
ОК 1.	. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- демонстрирует правильность выполнения технологических операций во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- определяет дефекты сырья, готовой продукции, указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; -сравнивает технологические процессы при механической и кулинарной обработке овощей - характеризует температурные режимы разных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов; - выполняет действия по контролю исправности и соблюдению чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды; - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– Эффективный поиск необходимой информации; - Использование различных источников для поиска информации, включая электронные.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет обучение с использованием ПК, Осуществляет сбор информации с использованием интернет ресурсов; Разрабатывает и представляет компьютерную презентации,
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в типовых и измененных ситуациях. - активно работает в группе, правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;

ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- осуществлять планирование внеурочной работы с учетом подготовки к исполнению воинской обязанности
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- понимание общего смысла четко произнесены высказываний на известные профессиональные темы; - применение нормативной документации профессиональной деятельности
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнесидею Определение источников финансирования

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1. Учебная практика

Виды работ	*Проверяемые результаты (ПК, ОК)*
1.Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в овощном, мясном, рыбном, птицегольном цехе.	*ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.*
2. Оценка качества овощей грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	*ПК 1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.*
3. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей.	*ПК 2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.*
4. Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов:	*ПК 2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.*
5. Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	*ПК 2, ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.*
6.Подготовка овощных полуфабрикатов для фарширования. Приготовление и отпуск.	*ПК 2, ПК 3.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6.*

4.2.2. Производственная практика

Виды работ	*Проверяемые результаты (ПК, ОК)*
Ознакомление с предприятием.	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
Оценка качества овощей грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.	**ПК 1.1** Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей.	**ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов	**ПК 1.3** Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из

и грибов.	мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.	**ПК** 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений.
Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

6.КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПМ.01. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МДК.01.01.Организация процессов приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Ключи правильных ответов к заданиям

Номер варианта задания	Вариант правильного ответа		
	Вариант №1	Вариант №2	Вариант №3
1.	2	3	3
2.	1	1	2
3.	2	4	3
4.	2	1	2
5.	1	3	1
6.	1	2	1
7.	3	3	1
8.	2	1	3
9.	1	2	1
10.	2	3	2
11.	1	1	1
12.	1	2	2
13.	3	4	1
14.	1	1	2
15.	2	4	2
16.	1-1; 2-3; 3-2	1-2; 2-3; 3-1	1-2; 2-3; 3-1
17.	1; 3	2;3	1; 3: 4
18.	70 кг	Для сохранения качества товаров и блюд.	Порча качества продукции
19.	Масса отходов овощей является минимальной осенью, так как овощи сразу после сбора урожая имеют высокое качество.	7.7	9 кг
20.	17 630	17 720	27.70

Вариант 1

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (∨).

1. Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

2. У каких рыб кожу снимают "чулком"?

1. налим, угорь.
2. навага, линь
3. камбала, треска.

3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

1. котлеты, биточки
2. зразы, тельное
3. тефтели, фрикадельки

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

1. ставрида
2. маринка
3. кета

5. Отходы картофеля в сентябре месяце:

1. 25%
2. 30%
3. 35%

6. Бланширование:

1. кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара
2. поддержание заданной температуры блюд на раздаче
3. процесс нагревания продукта с жиром или без него

7. Рыбу фаршируют "чулком":

1. судак
2. кета
3. щука

8. Грибы очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожицу; кладут в холодную воду на 30 мин; тщательно промывают 2-3 раза:

1. сыроежки, маслята
2. подосиновики, подберезовики
3. сморчки, строчки

9. Эскалоп:

1. нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму
2. нарезают из окорока кусками толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях
3. нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куска на порцию, толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку

10. Процесс при промывании, замачивании, варке и припусканиипродуктов соприкасающихся с водой и из которых могут извлекаться растворимые вещества, называется:

1. адгезия
2. диффузия
3. осмос

11. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

1. соломка
2. шашки
3. рубка

12. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов

1. пассерование
2. варка
3. припускание

13. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников.

1. варка
2. бланширование
3. припускание

14. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

1. составом мясных продуктов
2. подачей
3. отпуском

15. При какой температуре подают горячие супы?

1. 40-50 С
2. 70-75 С
3. 85-90 С

Блок Б.

Задания с развернутым ответом.

16. Установите соответствие между названием процесса и его определением. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствующие цифры

	Название процесса		Определение
1.	Варка	**1.**	процесс нагревания продуктов в воде, бульоне, молоке или на пару.
2.	Жарка	**2.**	промежуточная кулинарная операция, цель которой – размягчить овощи и улучшить их органолептические качества.
3.	Пассирование	**3.**	процесс, при котором продукты подвергаются термической обработке при непосредственном соприкосновении с жиром или без жира

Ответ:

1.	
2.	
3.	

17. Выберите, какие методы анализа относятся к органолептическому? Выбранные ответы запишите в строке «Ответ» соответствующими цифрами

1.Характерный кисломолочный вкус

2.Наличие болезнетворных бактерий

3.Цвет кисломолочного продукта

4.Удельная масса продукта

Ответ: _____

18. Решите задачу.

Определите массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 35 %. Ответ запишите.

Ответ:_____

19. В какое время года масса отходов при обработке овощей является минимальной? Почему?

Ответ:_____

_____

_____

20.Решите задачу. Запишите ответ.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб.

На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.; Крупа – 2100 руб.; Х/б изделия – 680 руб.; Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.; Мука – 380 руб.; Х/б изделия – 680 руб.; Крупа – 630 руб.; Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ:_____

_____

_____

Вариант 2

Блок А.

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

1. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

1. устранимыми

2. неустранимыми

3. малозначительными

4. критическим

2. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:
1. критические
2. значительные
3. устранимые
4. малозначительные

3. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:
1. исправимый
2. малозначительный
3. значительный
4. неисправимый

4. Сертификация – это деятельность
1. по оценке товара требованиям
2. по установлению правил и характеристик
3. по выявлению дефектов продукции
4. по установлению методов контроля за качеством продукции

5. Сертификат выдается на срок:
1. 1 год
2. полгода
3. на 3 года
4. на 5 лет

6. Классификация продовольственных товаров это:
1. определение классов по качеству
2. распределение товаров по характерным признакам
3. определение классов по безопасности
4. определение классов по внешнему виду

7. Крупа, мука, макароны относятся:
1. к гастрономической группе
2. к группе мучных изделий
3. к бакалейной группе
4. к хлебобулочной группе

8. Какое допустимое количество металопримесей в муке на 1кг. продукта:
1. не более 3мл.
2. не допустимо
3. не более 5 мл.
4. не более 10 мл.

9. В какой муке определяют количество и качество клейковины:

1. ржаной
2. пшеничной
3. соевой
4. кукурузной

10. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления
1. 5%
2. 10%
3. 12-17%
4. 20%

11. Колбасы, сыры относятся:
1. к гастрономической группе
2. к группе мучных изделий
3. к бакалейной группе
4. к хлебобулочной группе

12. Картофель, морковь, свекла относятся:
1. корнеплодам
2. клубнеплодам
3. томатным
4. бахчевым

13. К десертным овощам относятся:
1. салат
2. кинза
3. базилик
4. артишок

14. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:
1. плодовые
2. десертные
3. вегетативные
4. пряные

15. Ржаная мука вырабатывается из:
1. пшеницы
2. овса
3. ячменя
4. ржи

Блок Б

Задания с развернутым ответом.

16. Найдите соответствие. Заполните таблицу, написав напротив цифры соответствующую букву.

Характеристики дефектов	Виды дефектов
1.По возможности выявления	**1.**Технологические, предрелиазиационные, послереализационные
2.По степени значимости	**2.**Явные, скрытые
3.По месту возникновения	**3.**Критические, значительные малозначительные

Ответ:

1.	
2.	
3.	

17. Выберите какие из предложенных товаров относятся к вкусовым товарам? Ответ запишите соответствующими товару цифрами

1.Картофель

2.Чай

3.Приправы

4.Кондитерские изделия.

Ответ_____

18. Как вы думаете почему необходимо соблюдать правила товарного соседства?

Ответ_____

_____

_____

_____

19. Решите задачу.

Определить массу отходов при обработке 38.5 кг свеклы в октябре месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 20 %.Ответ запишите.

Ответ_____

_____

_____

20. Решите задачу.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 6580 руб.

На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 5400 руб.; Крупа – 210 руб.; Х/б изделия – 6670 руб.; Овощи – 5690 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 560 руб.; Мука – 3870 руб.; Х/б изделия – 660 руб.; Крупа – 630 руб.; Рыба – 1110 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода. Ответ запишите.

Ответ_____

_____

Вариант 3

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (∨).

1. При форме нарезки картофеля соломкой длина соломки составляет:

1. 5,0 см
2. 2,0 см
3. 3,0 см

2.Какой способ разделки используют для мелкой рыбы массой до 200 г?

1.разделка рыбы на порционные куски (кругляши);
2. разделка рыбы целиком;
3. . разделка рыбы на филе

3. Отходы моркови в январе месяце составляют:

1. 20%
2. 35%
3. 25%

4. Вспомогательные способы тепловой обработки:

1. тушение, варка, жарка, запекание, припускание
2. опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование
3. варка, опаливание, брезирование, жарка

5. Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

1. 8^0 С, 48 часов
2. 5^0 С, 13 часов
3. 8^0 С, 24 часа

6. Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:

1. 48 часов
2. 24 часа
3. 38 часов

7. На сколько частей делится туша баранины:

1. 5
2. 6
3. 12

8. Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

1. шашлык
2. гуляш
3. азу

9. Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки, добавляют соль:

1. кнельная масса

2. котлетная масса
3. рубленная масса

10. Филе:

1. нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально- продолговатую форму
2. нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке
3. нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях

11.С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?

1. для повышения пищевой ценности
2. для однородной консистенции
3. для улучшения вкуса

12.Производным какого соуса является соус луковый?

1. белого
2. красного
3. томатного

13.Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности.

1. затрудняется процесс разваривания круп в молоке
2. молоко быстро пригорает
3. молоко меняет цвет

14.Почему пшенная каша горчит?

1. каша подгорела
2. плохо промыли пшено
3. кашу пересолили

15.Какую крупу, чтобы она не горчила, перед варкой каш промывают многократно горячей водой?

1. рисовую
2. пшенную
3. гречневую

Блок Б

Задания с развернутым ответом.

16. Найдите соответствие. Укажите ответ в таблице.

1.	Тушение	**1.**	промежуточная кулинарная операция, цель которой – размягчить овощи и улучшить их органолептические качества.
2.	Бланширование	**2.**	процесс готовки посредством нагревания продуктов в малом количестве жидкости
3.	Жарка	**3.**	Кратковременно воздействие на продукт кипящей водой

Ответ:

1.	
2.	
3.	

17. Выберите товары, которые относят ко вкусовым?(выберите цифры)

1.Кофе.

2. Мучные кондитерские изделия.

3.Чай

4. Приправы

Ответ_____

18.Какие последствия могут быть при несоблюдении товарного соседства?

Ответ_____

_____

_____

_____

19. Решите задачу:

Определить массу отходов при обработке 45 кг свеклы в октябре месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 20 %.

Ответ:_____

_____

20. Решите задачу:

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ:_____

_____

Задания для проведения экзамена по МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Ключи правильных ответов к заданиям

1.	3	3	1
2.	4	3	2
3.	2	2	4
4.	1	1	1
5.	2	1	4
6.	4	3	1

7.	1	1	4
8.	3	1	3
9.	2	3	1
10.	1	2	2
11.	3	1	1
12.	4	2	1
13.	1	1	3
14.	2	2	3
15.	1	1	2
16.	1-2; 2-3; 3-1	1-3; 2-2; 3-1	1-1; 2-2; 3-3
17.	1;3	Необработанные продукты могут быть осеменены болезнетворными организмами, поэтому процесс приготовления изолируют от процесса обработки.	При длительном хранении овощи теряют свое качество и норма отходов увеличиваетя
18.	По цвету-возможны вкрапление плесени По вкусу- обретается характерная горечь По консистенции- проявляется слизистость	1; 4	3;4
19.	27,70	9 кг	2.25
20.	30	Недостача 2303,6	25 260

Вариант 1

Блок А

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:

1. пищевой ценности
2.сохраняемости
3. качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:

1.сохраняемости
2. энергетической ценности
3. усвояемости
4. биологической ценности

3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

1. наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
2. наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
3. энергией, которую получает организм
4. свойствами сохранять потребительские качества

4.Усвояемость продуктов зависит:
1. от состава и активности ферментов
2. внешнего состояния продуктов
3. от доброкачественности продуктов
4. от кулинарно - технологических свойств

5. Внешний вид продуктов относится:
1. к специфическим показателям качества
2. определяющим показателям качества
3. единичному показателю
4. к сохраняющим показателям

6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:
1. тара и упаковка
2. условия хранения
3. условия реализации
4. качество исходного сырья

7. Контроль готовой продукции относится:
1. к формирующим качествам, влияющим на качество
2. к сохраняющим факторам
3. определяющим показателям
4. специфическим показателям

8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:
1. внешний вид продукции
2. вкусовые качества продукции
3. безопасность продукции
4. усвояемость продукции

9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:
1. к санитарно-гигиенической безопасности
2. к химической безопасности
3. к биологической безопасности
4. к физической безопасности

10.Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:
1. к санитарно-гигиенической безопасности
2. к химической безопасности
3. к биологической безопасности
4. к физической безопасности

11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:

1. измерительного метода
2. физического метода
3. органолептического метода
4. химического метода

12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:
1. к физическим показателям
2 к химическим показателям
3. к органолептическим показателям
4. к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:
1. дефект продукции
2. брак продукта
3. химическая безопасность продукта
4. санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:
1. скрытому дефекту
2. явному дефекту
3. малозначительному дефекту
4. устранимому дефекту

15.Накопление токсина ботулинуса относится:
1. скрытому дефекту
2. явному дефекту
3. малозначительному дефекту
4. устранимому дефекту

Блок Б

Задания с развернутым ответом.

16. Установите соответствие. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствующие цифры.

1.Сохраняемость	**1.**Характеризуется наличием в продуктах биологически активных веществ.
2.Безопасность	**2.**Свойство товара сохранять потребительские качества в течении определенного времени
3.Биологичекая ценность	**3.**Отсутствие вредных факторов, влияющих на здоровье человека.

Ответ:

1.	
2.	

3.	

17. Выберите, какие дефекты являются явными. В строке «Ответ» запищите цифру соответствующую ответу

1. Плесневение хлеба
2. Накопление токсина ботулинуса
3. Крупные трещины на хлебе
4. Осеменение болезнетворными микроорганизмами

Ответ:_____

18. По каким органолептическим качествам можно судить о некачественной сметане?

Ответ:_____

_____

_____

_____

19. Решите задачу.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ:_____

_____

20. Решите задачу.

Определить массу очищенного картофеля из 50 кг в апреле месяце. Отходы картофеля в апреле согласно таблице сборника рецептур составляют 40 %.

Ответ:_____

_____

Вариант 2

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

21. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

1. целиком;
2. кругляшом (порционным куском);
3. разделывают на филе

22. Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 12 часов

2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

23. Полуфабрикат готовят из котлетного мяса баранины с бараньим салом, сырым репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль, перец, лимонную кислоту и ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования; придают форму маленьких колбасок
1. фрикадельки
2. люля-кебаб
3. шницель натуральный рубленый

24. Кулинарное использование вырезки говядины:
1. жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
2. варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
3. тушение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

25. Полутуша свинины делится на части:
1. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка
2. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка
3. шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

26. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
1. поджарка, гуляш, бефстроганов
2. антрекот, ромштекс, лангет
3. ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо

27. Отходы свеклы в октябре месяце:
1. 20%
2. 25%
3. 30%

28. Поджарка:
1. нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками 10-15 г.
2. нарезают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г.
3. нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15г.

29. Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая форму полумесяца, смачивают в льезоне и панируют в сухарях:
1. зразы

2. биточки
3. тельное

30. Разделка рыбы с костным скелетом:
1. снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
2. снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
3. промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

31.Какие показатели тепловой обработки являются положительными?
1. повышается усвояемость пищи
2. продукты изменяют свой цвет
3. продукты изменяют массу (теряют массу)

32.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
1. «Московский»
2. «Украинский»
3. «Флотский»

33.Какой борщ готовят на грибном отваре?
1. с черносливом
2. «Флотский»
3. «Московский»

34.Какой борщ подается с мясным набором?
1. «Сибирский»
2. «Московский»
3.«Флотский»

35.Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
1. протирают
2. сильно разваривают
3. припускают мелко нарезанными.

Блок Б

Задания с развернутым ответом.

36.Найдите соответствие между цветом доски и перечнем продуктов, для обработки которых используется доска с этим цветом. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующий вариант. Ниже в строке для ответа пропишите соответствующие цифры.

Для обработки каких продуктов используются доски таких цветов?

Цвет доски	Перечень продуктов
1.Желтая	**1.**Для обработки свежей рыбы и нерыбных морепродуктов
2.Зеленая	**2.**Для обработки свежих овощей, фруктов и зелени
3. Синяя	**3.**Для обработки сырой птицы

Ответ:

1.	
2.	
3.	

37. Почему заготовочный цех следует располагать отдельно от цехов, где происходит непосредственный процесс приготовления пищи?

Ответ:_____

_____

_____

38. Какие виды тепловой обработки не являются инновационными?(выберите цифры)

1. Тушение
2. Аль денте
3. Папильот
4. Брезирование

Ответ:_____

–

39. Решите задачу.

Определить массу отходов при обработке 45 кг свеклы в октябре месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 20 %. Запишите ответ.

Ответ_____

_____

_____

40. Решите задачу.

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 14 545, 20. При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 9 740,40

Продукты – 200-50

Готовые изделия – 2300-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ_____

_____

_____

Вариант 3

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

1. Колбасы, сыры относятся:

1. к гастрономической группе
2. к группе мучных изделий
3. к бакалейной группе
4. к хлебобулочной группе

2. Картофель, морковь, свекла относятся:

1. корнеплодам
2. клубнеплодам
3. томатным
4. бахчевым

3. К десертным овощам относятся:

1. салат
2. кинза
3. базилик
4. артишок

4. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:

1.плодовые
2. десертные
3. вегетативные
4. пряные

5. Ржаная мука вырабатывается из:

1.пшеницы
2. овса
3. ячменя
4. ржи

6.Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

1.зерномучных товаров
2. овощных
3. плодовых
4. пряных

7. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

1. договор
2. акт
3. заборный лист
4. накладная

8. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

1.жира, сахара, яиц
2. дрожжей
3. творога
4. жидкости

9. Продукт, получаемый путем высушивания молока

1. сухие молочные продукты
2. сливки натуральные
3. молоко сгущенное
4. молоко стерилизованное

10. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

1.по количеству
2. по качеству
3. по весу брутто
4. по весу нетто

11. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

1.его запрещается принимать
2. можно принять и использовать
3. принять, предварительно оценив качество
4. принять с составлением акта

12.Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

1.«Украинский»
2. «Московский»
3. «Флотский»

13. Для приготовления десертов используют:

1. ревень
2.фенхель
3. базилик
4. майоран

14. Требования к расположению складских помещений:

1.не имеет значения
2. только на первых этажах
3. цокольных, подвальных, первых этажах
4. только в подвальных помещениях

15.Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:

1. белков
2. жиров
3. минеральных веществ: калия, кальция, железа
4. витаминов

Блок Б

Задания с развернутым ответом.

Определите соответствие.

16. Для обработки каких продуктов используются доски таких цветов?

1.Белая	**1.**Гастрономические изделия
2.Красная	**2.**Сырое мясо и мясные продукты
3.Зеленая	**3.**Сырые овощи, фрукты и зелень

1.	
2.	
3.	

17. Почему норму отходов в мае овощи имеют максимальную?

Ответ:_____

18. Выберите твердые сорта сыра.Цифры, соответствующие правильному ответу запишитею

1. Моцарелла
2.Брынза.
3. Пармезан
4. Голландский

Ответ_____

19. Решите задачу

Определить массу отходов при обработке 9 кг моркови в мае месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 25 %.

Ответ:_____

20. Решите задачу

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 25 450 руб.
На склад по товарным накладным поступило:
Мясо – 7000 руб.; Крупа – 210 руб.; Х/б изделия – 880 руб.; Овощи – 250 руб.
Со склада в производство отдано:
Мясо – 3000 руб.; Мука – 680 руб.; Х/б изделия – 1300 руб.; Крупа – 750 руб.; Рыба – 2800 руб.
Определить товарные остатки на конец отчётного периода. Ответ запишите.

Ответ_____

7. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

(по итогам учебной практики)

Вариант 1.

Вопрос № 1

Полуфабрикат-это

1. пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
2 уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
3. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

Вопрос № 2

Бифштекс:

1. порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.
2. нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают.
3. нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработки

Вопрос № 3

У редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода, очищают от кожицы:

1. красного
2. белого
3. розового

Вопрос № 4

Размеры корнеплодов, нарезанные брусочком:

1. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,4х0,4
2. длина 1,0-2,0, поперечное сечение 0,2х0,2
3. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,3х0,4

Вопрос № 5

Отходы картофеля в марте месяце:

1. 20%
2. 30%
3. 40%

Вопрос № 6

Сульфитация:

1. химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым ангидридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения
2. химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата, консистенции

3. использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры

Вопрос № 7

Полуфабрикат нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму

1. антрекот
2. ромштекс
3. лангет

Вопрос № 8

Поверхностный способ нагрева пищевых продуктов:

1. контактный
2. сверхвысокочастотный
3. электроконтактный

Вопрос № 9

Рыба имеет плоское тело, покрытое с одной стороны темной кожей, с другой светлой:

1. камбала
2. навага
3. миноги

Вопрос № 10

Белая панировка:

1. пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная
2. размолотые сухари пшеничного хлеба
3. черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протиранием через сито

Вопрос № 11

Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки:

1. жарка
2. пассерование
3. варка

Вопрос № 12

Филе:

1. нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально- продолговатую форму
2. нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке
3. нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях

Вопрос № 13

Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки, добавляют соль:

1. кнельная масса
2. котлетная масса
3. рубленная масса

Вопрос № 14

Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

1. шашлык
2. гуляш
3. азу

Вопрос № 15

На сколько частей делится туша баранины:

1. 5
2. 6
3. 12

Вопрос № 16

Температура при варке основным способом:

1. 100-102 С
2. 130-160 С
3. 160-170 С

Вопрос № 17

Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:

1. 48 часов
2. 24 часа
3. 38 часов

Вопрос № 18

Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 48 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 19

Вспомогательные способы тепловой обработки:

1. тушение, варка, жарка, запекание, припускание
2. опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование
3. варка, опаливание, брезирование, жарка

Вопрос № 20

Отходы моркови в январе месяце:

1. 20%
2. 35%

3. 25%

Вопрос № 21

Назовите основные способы тепловой обработки:

1. варка, жарка
2. тушение, брезирование
3. жарка во фритюре, запекание

Вопрос № 22

Форма нарезки картофеля соломкой:

1. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,2х0,2
2. длина 2,0-3,0, поперечное сечение 0,5х0,5
3. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,2х0,2

Вариант 2

Вопрос № 1

Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:

1. снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
2. снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
3. промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

Вопрос № 2

Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая форму полумесяца, смачивают в льезоне и панируют в сухарях:

1. зразы
2. биточки
3. тельное

Вопрос № 3

Поджарка:

1. нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками 10-15 г.
2. нарезают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г.
3. нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15г.

Вопрос № 4

Отходы свеклы в октябре месяце:

1. 20%
2. 25%
3. 30%

Вопрос № 5

Припускание:

1. варка продуктов в большом количестве жидкости
2. варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственному соку
3. жарка в небольшом количестве жира

Вопрос № 6

Полутуша свинины делится на части:
1. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка
2. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка
3. шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

Вопрос № 7

Кулинарное использование вырезки говядины:
1. жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
2. варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
3. тушение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

Вопрос № 8

Полуфабрикат готовят из котлетного мяса баранины с бараньим салом, сырым репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль, перец, лимонную кислоту и ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования; придают форму маленьких колбасок
1. фрикадельки
2. люля-кебаб
3. шницель натуральный рубленый

Вопрос № 9

Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:
1. 8 С, 12 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 10

Жарка во фритюре:
1. 140-160 С
2. 190-210 С
3. 160-180 С

Вопрос № 11

Клейстеризация:
1.разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием.
2. разрушение структуры крахмального зерна при сухом нагреве
3. крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахара

Вопрос № 12

Взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов, называется:
1. брожение
2. меланоидинообразование
3. карамелизация

Вопрос № 13

Процесс при промывании, замачивании, варке и припускании продуктов соприкасающихся с водой и из которых могут извлекаться растворимые вещества, называется:
1. адгезия
2. диффузия
3. осмос

Вопрос № 14

Эскалоп:
1. нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму
2. нарезают из окорока кусками толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях
3. нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куска на порцию, толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку

Вопрос № 15

Грибы очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожицу; кладут в холодную воду на 30 мин; тщательно промывают 2-3 раза:
1. сыроежки, маслята
2. подосиновики, подберезовики
3. сморчки, строчки

Вопрос № 16

Рыбу фаршируют "чулком":
1. судак
2. кета
3. щука

Вопрос № 17

Бланширование:
1. кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара
2. поддержание заданной температуры блюд на раздаче
3. процесс нагревания продукта с жиром или без него

Вопрос № 18

Отходы картофеля в сентябре месяце:

1. 25%
2. 30%
3. 35%

Вопрос № 19

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

1. ставрида
2. маринка
3. кета

Вопрос № 20

Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

1. котлеты, биточки
2. зразы, тельное
3. тефтели, фрикадельки

Вопрос № 21

У каких рыб кожу снимают "чулком"?

1. налим, угорь, бельдюга
2. щука, навага, линь
3. камбала, треска, сайра

Вопрос № 22

Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:

1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

Ключ ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	1	1	2
2	2	2	3
3	2	3	1
4	1	4	1
5	3	5	2
6	1	6	1
7	1	7	1
8	1	8	2
9	1	9	3
10	3	10	3
11	1	11	1
12	2	12	2
13	1	13	2
14	3	14	1
15	1	15	2

16	1	16	3
17	1	17	1
18	1	18	1
19	2	19	2
20	3	20	2
21	1	21	2
22	3	22	3

Критерии оценок тестовой работы –
22 – отметка «Отлично»
20-21 – отметка «Хорошо»
12-19 – отметка «Удовлетворительно»
Менее 12 – отметка «Неудовлетворительно».

Задания для проведения дифференцированного зачета по ПМ.01. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к раеализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (по итогам производственной практики)

Вариант 1.

Вопрос № 1
Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:
1. снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
2. снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
3. промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

Вопрос № 2
Котлетную массу укладывают на мокрую ткань или целлофан в форме лепешки, на середину которой помещают фарш. Лепешку складывают вдвое, придавая форму полумесяца, смачивают в льезоне и панируют в сухарях:
1. зразы
2. биточки
3. тельное

Вопрос № 3
Поджарка:
1. нарезают из толстого и тонкого краев, из верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части кусочками 10-15 г.
2. нарезают из мякоти лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки кусочками массой 20-30 г.

3. нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15г.

Вопрос № 4

Отходы свеклы в октябре месяце:

1. 20%
2. 25%
3. 30%

Вопрос № 5

Припускание:

1. варка продуктов в большом количестве жидкости
2. варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственному соку
3. жарка в небольшом количестве жира

Вопрос № 6

Полутуша свинины делится на части:

1. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка
2. шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка
3. шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

Вопрос № 7

Кулинарное использование вырезки говядины:

1. жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
2. варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
3. тушение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

Вопрос № 8

Полуфабрикат готовят из котлетного мяса баранины с бараньим салом, сырым репчатым луком, пропускают через мясорубку 2-3 раза; добавляют соль, перец, лимонную кислоту и ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования; придают форму маленьких колбасок

1. фрикадельки
2. люля-кебаб
3. шницель натуральный рубленый

Вопрос № 9

Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 12 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 10

Жарка во фритюре:

1. 140-160 С
2. 190-210 С
3. 160-180 С

Вопрос № 11

Клейстеризация:
1.разрушение нативной структуры крахмального зерна, сопровождаемое набуханием.
2. разрушение структуры крахмального зерна при сухом нагреве
3. крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахара

Вопрос № 12

Взаимодействие восстанавливающих сахаров с аминокислотами, пептидами и белками, приводящее к образованию темноокрашенных продуктов, называется:
1. брожение
2. меланоидинообразование
3. карамелизация

Вопрос № 13

Процесс при промывании, замачивании, варке и припусканиипродуктов соприкасающихся с водой и из которых могут извлекаться растворимые вещества, называется:
1. адгезия
2. диффузия
3. осмос

Вопрос № 14

Эскалоп:
1. нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куска на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму
2. нарезают из окорока кусками толщиной 2-2,5 см, овально-продолговатой формы. Куски отбивают, надрезают пленки и сухожилия, смачивают в льезоне и панируют в сухарях
3. нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куска на порцию, толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку

Вопрос № 15

Грибы очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожицу; кладут в холодную воду на 30 мин; тщательно промывают 2-3 раза:
1. сыроежки, маслята
2. подосиновики, подберезовики
3. сморчки, строчки

Вопрос № 16

Рыбу фаршируют "чулком":
1. судак
2. кета
3. щука

Вопрос № 17
Бланширование:
1. кратковременное воздействие на продукты кипящей воды или пара
2. поддержание заданной температуры блюд на раздаче
3. процесс нагревания продукта с жиром или без него

Вопрос № 18
Отходы картофеля в сентябре месяце:
1. 25%
2. 30%
3. 35%

Вопрос № 19
У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
1. ставрида
2. маринка
3. кета

Вопрос № 20
Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
1. котлеты, биточки
2. зразы, тельное
3. тефтели, фрикадельки

Вопрос № 21
У каких рыб кожу снимают "чулком"?
1. налим, угорь, бельдюга
2. щука, навага, линь
3. камбала, треска, сайра

Вопрос № 22
Из какой части туши нарезают котлеты натуральные из свинины:
1. грудинка
2. корейка
3. шейная часть

Вариант 2

Вопрос № 1
Полуфабрикат-это
1. пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
2 уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
3. пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

Вопрос № 2
Бифштекс:

1. порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.
2. нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают.
3. нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработки

Вопрос № 3

У редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода, очищают от кожицы:
1. красного
2. белого
3. розового

Вопрос № 4

Размеры корнеплодов, нарезанные брусочком:
1. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,4х0,4
2. длина 1,0-2,0, поперечное сечение 0,2х0,2
3. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,3х0,4

Вопрос № 5

Отходы картофеля в марте месяце:
1. 20%
2. 30%
3. 40%

Вопрос № 6

Сульфитация:
1. химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистымандигридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения
2. химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата, консистенции
3. использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры

Вопрос № 7

Полуфабрикат нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально-продолговатую форму
1. антрекот
2. ромштекс
3. лангет

Вопрос № 8

Поверхностный способ нагрева пищевых продуктов:
1. контактный
2. сверхвысокочастотный
3. электроконтактный

Вопрос № 9

Рыба имеет плоское тело, покрытое с одной стороны темной кожей, с другой светлой:
1. камбала
2. навага
3. миноги

Вопрос № 10

Белая панировка:
1. пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная
2. размолотые сухари пшеничного хлеба
3. черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протиранием через сито

Вопрос № 11

Тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки:
1. жарка
2. пассерование
3. варка

Вопрос № 12

Филе:
1. нарезают из толстого и тонкого краев под прямым углом, толщиной 1,5-2 см. Куски имеют овально- продолговатую форму
2. нарезают из средней части вырезки, толщиной 4-5см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке
3. нарезают из толстого и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, толщиной 0,8-1 см, отбивают, смачивают в льезоне, панируют в сухарях

Вопрос № 13

Мякоть птицы или филе дичи два-три раза пропускают через мясорубку с отверстиями решетки диаметром 2,5-3 мм, добавляют замоченный в молоке или сливках хлеб и вновь пропускают через мясорубку. Затем добавляют яичные белки и тщательно взбивают, постепенно добавляя молоко или сливки, добавляют соль:
1. кнельная масса
2. котлетная масса
3. рубленная масса

Вопрос № 14

Полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.
1. шашлык
2. гуляш
3. азу

Вопрос № 15

На сколько частей делится туша баранины:

1. 5
2. 6
3. 12

Вопрос № 16

Температура при варке основным способом:

1. 100-102 С
2. 130-160 С
3. 160-170 С

Вопрос № 17

Сроки хранения тушек, филе, окорочков, грудинки, наборов для бульона, внутреннего жира и полуфабрикатов из шеи не должен превышать:

1. 48 часов
2. 24 часа
3. 38 часов

Вопрос № 18

Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

1. 8 С, 48 часов
2. 5 С, 13 часов
3. 8 С, 24 часа

Вопрос № 19

Вспомогательные способы тепловой обработки:

1. тушение, варка, жарка, запекание, припускание
2. опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование
3. варка, опаливание, брезирование, жарка

Вопрос № 20

Отходы моркови в январе месяце:

1. 20%
2. 35%
3. 25%

Вопрос № 21

Назовите основные способы тепловой обработки:

1. варка, жарка
2. тушение, брезирование
3. жарка во фритюре, запекание

Вопрос № 22

Форма нарезки картофеля соломкой:

1. длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,2х0,2
2. длина 2,0-3,0, поперечное сечение 0,5х0,5
3. длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,2х0,2

Ключ ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответы	№ вопроса	ответы
Вариант№1		Вариант №2	
1	2	1	1
2	3	2	2
3	1	3	2
4	1	4	1
5	2	5	3
6	1	6	1
7	1	7	1
8	2	8	1
9	3	9	1
10	3	10	3
11	1	11	1
12	2	12	2
13	2	13	1
14	1	14	3
15	2	15	1
16	3	16	1
17	1	17	1
18	1	18	1
19	2	19	2
20	2	20	3
21	2	21	1
22	3	22	3

8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РАЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА** по специальности **Поварское и кондитерское дело**

код профессии **43.02.15**

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой «ОС», «МВ», «ОВ», ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1.Приготовление полуфабриката из картофеля «Картошка фри»

2.Приготовление полуфабриката – «Фаршированный перец».
3.Приготовление полуфабриката – «Голубцы».
4.Приготовление полуфабриката – «Котлеты полтавские».
5.Приготовление полуфабриката- «Котлета по-киевски».
6.Приготовление полуфабриката – «Филе рубленое».
7.Приготовление полуфабриката – «Люля-кебаб».
8.Приготовление полуфабриката – «Купаты».
9.Приготовление полуфабриката – «Шницель отбивной».
10.Приготовление полуфабриката – «Котлета отбивная».
11.Приготовление полуфабриката – «Зразы отбивные».
12.Приготовление полуфабриката – «Биточки рыбные».
13.Приготовление полуфабриката – «Тельное».
14.Приготовление полуфабриката – «Щука фаршированная».
15.Приготовление полуфабриката- «Фрикадельки».
16.Приготовление полуфабриката – «Шницель из котлетной массы».
17.Приготовление полуфабриката - «Зразы картофельные».
18.Приготовление полуфабриката - «Картофель, фаршированный овощами».
19. Приготовление полуфабриката – «Шницель из капусты».
20.Приготовление полуфабриката – «Помидоры фаршированные».
21.Приготовление полуфабриката – «Рулет».
22. Приготовление полуфабриката – « Тефтели».
23.Приготовление полуфабриката – «Шницель по-столичному.»
24.Приготовление полуфабриката – «Котлета панированная(деволяй)»
25.Приготовление полуфабриката – «Котлета фаршированная(марешаль)»

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

И.П. Самородова «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» М., Академия 2017 г.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

№	*Наименование критерия*	*Соответствие документу или эталону*	*Оценка*
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	
9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	

Основные профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**	**Оценка**
ПК 1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.	- обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке и нарезке овощей, грибов, мяса, птицы и дичи характеристика, точность выбора условий и сроков хранения овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность определения овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность организации рабочего места при обработке и нарезке овощей, грибов, мяса, птицы и дичи вручную и механическим способом; - соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования; - соответствие выбора способа обработки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи ; - соответствие и правильность формы нарезки овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов овощей к фаршированию; - точность расчета количества отходов при обработке сырья, проведения оценки качества обработанных овощей,	

	грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выполнения действий по хранению обработанных овощей, грибов, мяса, птицы и дичи -обоснованность соблюдения санитар-но-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приго-товлению блюд из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность проведения процесса про-верки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд и гарниров овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность организации рабочего места по приготовлению блюд и гарниров из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - правильность выбора тепловых режимов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи	
ПК 1.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.	- правильность выполнения действий по приготовлению, оформлению и отпуску полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность расчета количества сырья для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - соблюдение последовательности проведения бракеража полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - соответствие и правильность выбора посуды для отпуска полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи - точность выполнения действий по организации процесса охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, птицы и дичи до момента реализации	

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» определяется оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»).

оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

ассортимента» Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.