

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по профессиональному модулю

ПМ. 01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств по ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА разработан основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее - ФГОС), приказ от 09.12.2016 г. № 1569 и программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приказ №1 от 28.03.17 г. профессиональных модулей и учебных дисциплин.

Организация разработчик: ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Разработчик: Васильченко Екатерина Сергеевна, преподаватель ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Рассмотрен:

на заседании ПЦК учтено – экономических дисциплин

ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»

Протокол №1 от «30 » августа 2021 г.

Председатель ПЦК учтено – экономических дисциплин _____ Т.П.Красноружская

Согласован:

заместитель директора ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум» _____ А.Е.Новиков

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
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

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">разработке ассортимента полуфабрикатов;разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;контроле хранения и расхода продуктов.
-------------------------	---

<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, веса измерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, веса измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p>

правила составления заявок на продукты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуто чная аттестация
1	2		3	4	5	6

<p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента полуфабрикатов; -разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов -организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; -упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; -контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; -контроле хранения и расхода продуктов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и 	<p>ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1. – ОК 11.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, 	<p>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Тема1.1. Характеристика процессов подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов из них. Тема1.2 Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы заданий в соответствии с заказами, планом работы. Тема1.3Организц ия работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов. МДК 01. 02 Процессы приготовления,</p>	<p>2</p>	<p>- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты, работа со сборником рецептур),</p>	<p>Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК 01.01, МДК01.02 Зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике; Экзамен(по модулю)</p>
--	---	--	---	----------	--	---

<p>адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <ul style="list-style-type: none"> -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -организовывать их упаковку на 		<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	<p>подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 1.1 Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 1.2 Организация подготовки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 1.3 Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Тема 1.4 Организация подготовки домашней птицы для приготовления</p>			
--	--	---	---	--	--	--

<p>вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; -рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; -правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; -правила составления заявок на продукты. 		<ul style="list-style-type: none"> – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, 	<p>сложной кулинарной продукции.</p>			
--	--	--	--------------------------------------	--	--	--

		<p>подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">- корректное использование цветных разделочных досок;- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);- адекватный выбор и целевое,				
--	--	--	--	--	--	--

		<p>безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие времени выполнения работ нормативам;– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.– особенностям заказа, виду и форме обслуживания:- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none">- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;— точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении				
--	--	--	--	--	--	--

		полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки				
--	--	--	--	--	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

Элементы ПМ.01										
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	9 семестр	10 семестр
МДК01.01				экзамен						
МДК01.02				экзамен						

УП. 01				зачет (с оценкой)						
ПП. 01				зачет (с оценкой)						
ПМ01.				Экзамен (по модулю)						

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно-оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

**Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по профессиональному модулю**

ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по темам
2	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по темам
3	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
4	Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические карты, схемы, калькуляционные карты)	<p>Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.</p> <p>Доклад, сообщение - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы</p> <p>Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты</p>	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

**Перечень оценочных средств
для промежуточной аттестации обучающихся
по профессиональному модулю**

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

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК01.01и МДК01.02		Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) экзамена по МДК
2	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3	Материалы для зачета (с оценкой)		Тестовые задания для зачеты (с оценкой)
4	Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
5	Экзамен (по модулю)		КОС

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Васильченко Е.С.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме
междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Васильченко Е.С.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Вопросы составлены для МДК. 01. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов и МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Перечень вопросов для устного или письменного опроса

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

1. Что такое классификация?
2. Перечислите методы классификации. В чем их сущность?
3. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
4. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.
5. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?
6. Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
7. Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.
8. Каковы особенности работы мясорыбного цеха?
9. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
10. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.
11. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.
12. Перечислите виды панировок.
13. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?
14. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.
15. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?
16. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?
17. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.
18. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?
19. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.
20. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?
21. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?
22. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.
23. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?
24. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?
25. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?
26. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?
27. Укажите вид панировки для приготовления тельного.
28. Какую форму имеет полуфабрикат тельное?
29. Какое филе используется для приготовления зраз донских?

31. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?
32. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?
33. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.
34. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства? Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°C.
35. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°C?
36. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °C.
37. Дайте определение понятия жилочка и сортировка мяса.
38. Что обеспечивает дефростация мяса?
39. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?
40. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.
41. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.
42. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.
43. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?
44. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.
45. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.
46. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.
47. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?
48. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.
49. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.
50. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?
51. Почему не допускается размораживание мяса в воде?
52. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием
53. полуфабрикатов?
54. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
55. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
56. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
57. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.
58. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
59. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,
60. предназначенных для дальнейшего использования.
61. Как подготовить поросенка для фарширования?
62. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
63. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?
64. Как размораживают домашнюю птицу?
65. Почему ценятся блюда из филе птицы?
66. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?
67. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?

68. В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды?
69. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
70. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
71. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Комплект тестовых заданий
по теме междисциплинарного курса**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Васильченко Е.С.

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Тест составлен для тем:

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса

Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

Объем учебного материала, вошедшего в тест, включает 5 тем.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Васильченко Е.С.

Перечень практических занятий по

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

Наименование темы МДК	№ пр ак т. за ня т.	Наименование практического занятия	Кол -во часо в
МДК 01. 01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Практическая работа №1. Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	4
	2	Практическая работа №2. Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	4
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Лабораторная работа №1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	6
	2	Лабораторная работа №2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	4
Тема 2.6 Приготовление	3	Лабораторная работа №3. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных	6

полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса.	
	4	Лабораторная работа №4. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5	Лабораторная работа №5. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	6
	6	Лабораторная работа №6. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	4

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель: Васильченко Е.С.

Введение

Эффективная подготовка специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада, презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

Содержание

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

Наименование разделов и тем	Объем часов	
	аудиторные занятия	самостоятельная (внеаудиторная) работа
МДК 01. 01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Введение. Технологическое оборудование	24	10
Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	40	10
Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	50	16
Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	66	16
Тема 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	54	4

Виды самостоятельной (внеаудиторной) работы по темам

Наименование темы	Вид самостоятельной (внеаудиторной) работы	Количество часов на выполнение с/р
МДК 01. 01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		
Тема 1. Введение. Технологическое оборудование	Работа с технико-эксплуатационной документацией . Оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин. Подготовка сообщений и рефератов по новому оборудованию. Составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе. Решение ситуационных задач: оценка эксплуатационных характеристик различных типов машин.	10
Тема 2. Организация подготовки овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Работа со сборником рецептур, справочной литературой; составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач. Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей»; Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из овощей.	10
Тема 3. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для	Работа со сборником рецептур, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач	16

<p>сложной кулинарной продукции</p>	<p>Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности различных сортов рыб» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы.</p>	
<p>Тема 4. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Работа со сборником рецептов, справочной литературой. Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, поросячьей головы» Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рубленного мяса; сроки реализации»; Расчет сырья, определение количества порций, изготавливаемых из заданного количества сырья; Составление алгоритмов, схем по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рубленного мяса.</p>	<p>16</p>
<p>Тема 5. Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Работа со сборником рецептов, справочной литературой; Составление таблиц, схем, алгоритмов; Решение технологических задач Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы; сроки реализации».</p>	<p>4</p>

Рекомендации по выполнению некоторых видов самостоятельной работы

Реферат - (нем. Referat- докладываю) краткое изложение (перед аудиторией или в письменной форме) содержания книги, статьи, рассмотрения различных источников информации и т.д.

Выбор темы реферата.

Предлагается преподавателем или выбирается самостоятельно обучаемым.

Поиск информации.

Если обучающемуся выдана только тема реферата, то поиски информации необходимо осуществлять в учебных и справочных источниках, энциклопедиях по основным (ключевым словам).

Отбор материала.

Следует выбрать наиболее важный материал, который отображает основные теоретические сведения по тематике реферата. Можно использовать обобщающие таблицы, схемы, диаграммы, графики, рисунки, чертежи и другие иллюстративные материалы.

Отобранный материал следует систематизировать, структурировать, построить в логической последовательности. Для этого необходимо составить план, который включает такие элементы как:

1. Введение.
2. Основная часть (не менее 2 пунктов реферата).
3. Выводы.
4. Приложения (в случае необходимости).
- 5.Список использованной литературы.

Создание реферата.

Во *введении* должны быть раскрыты цель и основные задачи данной реферативной работы.

В *основной части* должны быть последовательно раскрыты задачи реферата. При этом предлагается в первом пункте представить теоретические моменты по теме реферата. Во *втором пункте* практические моменты по теме реферата (последовательность осуществления действий, форма представления продукта деятельности, графики изменения деятельности).

В *заключении* необходимо продемонстрировать насколько решены поставленные задачи (во введении реферата).

В *приложениях* необходимо представить средства, которые позволяют визуализировать теоретические сведения (рисунки, графики, последовательность действий, фотографии).

Пункт реферата *список использованной литературы* должен содержать информацию об источниках, которые использовались при написании реферата.

Правила оформления и защиты реферата. Реферат должен иметь титульную страницу, содержание, изложение основного материала, выводы, приложения

(при необходимости), список использованной литературы.

Объем реферата составляет - 7-15 листов печатного текста, согласно следующих параметров: шрифт Times New Roman, 14 кегль, междустрочный интервал - 1,5 см; поля - 1,5 см; левое поле - 2 см.

Защита реферата представляет собой краткое, сжатое изложение самых основных положений, интересных и новых фактов, сделанных выводов. Для представления реферата необходимо подготовить сообщение, доклад продолжительностью до 5 минут.

После представления реферата обучающиеся и преподаватель могут задавать вопросы, которые у них возникли.

Оценивание реферата. Оценивается самостоятельная работа по подготовке и защите реферата в пределах 3-5 баллов.

5 баллов - реферат содержит не только теоретические сведения, но и практическую информацию по особенностям выполнения действий, представления продукта деятельности; подготовленный по реферату доклад, раскрывает и теоретические и практические вопросы;

4 балла - реферат содержит и теоретические и практические сведения, однако в докладе представляются только теоретические (практические) сведения

3 балла - реферат представлен теоретической и практической информацией, доклад по реферату не представлен.

2 балла - содержание реферата не соответствует его теме.

Творческие домашние задания - одна из форм самостоятельной работы обучающихся, способствующая углублению знаний, выработке устойчивых навыков самостоятельной работы. По данной теме предусмотрено выполнение заданий креативного типа:

1. Составление - составить словарь, кроссворд, викторину и т.д.
2. Изготовление - изготовить видеоролик, презентацию.

Образец

Примерные темы для творческих заданий по междисциплинарному курсу МДК 01. 01 Технология приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

К теме 1.1. Первичная обработка нарезка и формовка традиционных видов овощей и плодов, подготовка пряностей:

Подготовить реферат на тему: «Пищевая ценность, значение в питании свежих овощей».

К теме 2.3 Приготовление блюд из припущенных овощей:

Подготовка презентации на тему: «Рецепты блюд из припущенных овощей из экзотических овощей».

Рекомендации по подготовки к зачету (с оценкой).

Изучение многих дисциплин завершается зачетом (с оценкой).

Подготовка к зачету(с оценкой) включает в себя:

- самостоятельную работу в ходе изучения дисциплины;
- непосредственную подготовку в дни, предшествующие зачету(с оценкой),
- подготовку ответов на вопросы зачета(с оценкой).

Основным источником подготовки к зачету является конспект лекций, где учебный материал дается в систематизированном виде.

Вопросы к зачету приводятся в комплекте оценочных средств по дисциплине.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу**

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

МДК. 01. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Васильченко Е.С.

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК 01. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

Курс: _____

Наименование МДК: _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой методической комиссии

(наименование комиссии)
_____ / _____ /

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Преподаватель _____
(подпись) (Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Экзаменационный материал
по междисциплинарному курсу**

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

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Васильченко Е.С.

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Курс: _____

Наименование МДК: _____

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

- 1.
- 2.
- 3.

Председатель цикловой методической комиссии

(наименование комиссии)
_____/_____/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____
(подпись) (Ф.И.О)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по учебной практике**

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Виды выполняемых работ на учебной практике:

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

Объем учебной практики составляет 72 часа.

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчет массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организация технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовка мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 1.1 – ПК 1.4, на основе приобретенного практического опыта организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;
- соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;
- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.

- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептов, технологические карты)

- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тестовые задания включают 2 варианта по 20 вопросов каждый.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 60 минут.

1. Полуфабрикат-это:

- а) пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
- б) уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции
- в) пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

2. Бифштекс:

- а) нарезают под острым углом из тонкой части вырезки (хвостика), по два куска на порцию, толщиной 1,5-2 см. Полуфабрикат слегка отбивают.
- б) нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки (головки) толщиной 2-3 см, слегка отбивают.
- в) нарезают из средней части вырезки, толщина 4-5 см, иногда обвязывают шпагатом во избежание деформации при тепловой обработке

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

- а) красного
- б) белого
- в) розового

4. Размеры корнеплодов, нарезанные брусочком:

- а) длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,4х0,4
- б) длина 1,0-2,0, поперечное сечение 0,2х0,2
- в) длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,3х0,4

5. Отходы картофеля в марте месяце:

- а) 20%
- б) 30%
- в) 40%

6. Сульфитация:

- а) химическая кулинарная обработка очищенного картофеля сернистым андигридом или растворами солей сернистой кислоты с целью предотвращения потемнения
- б) химическая кулинарная обработка, которая заключается в выдерживании продуктов в растворах пищевых кислот с целью придания готовым изделиям специфического вкуса, аромата, консистенции
- в) использование гидрокарбоната натрия, карбоната аммония и специальных пекарских порошков для придания тесту мелкопористой структуры

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

- а) антрекот
- б) ромштекс
- в) лангет

8. При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

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

- а) камбала
- б) навага
- в) миноги

10. Белая панировка:

- а) пшеничная мука 1-го сорта, предварительно просеянная
- б) размолотые сухари пшеничного хлеба
- в) черствый пшеничный хлеб, без корок, измельченный протирающим через сито

11. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекание.

12. Филе:

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

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:

- а) кнельная масса
- б) котлетная масса
- в) рубленая масса

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

- а) шашлык
- б) гуляш
- в) азу

15. На сколько частей делится туша баранины:

- а) 5

б) 6

в) 12

16. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса;

б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

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

а) 48 часов

б) 24 часа

в) 38 часов

18. Сроки хранения и реализации крупнокусковых полуфабрикатов:

а) 8⁰С, 48 часов

б) 5⁰С, 13 часов

в) 8⁰С, 24 часа

19. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;

б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы

20. Отходы моркови в январе месяце:

а) 20%

б) 35%

в) 25%

Критерии оценок тестовой работы (баллы) :

5 правильные ответы на 17-20 вопросов

4 правильные ответы на 14-16 вопросов

3 правильные ответы на 10-13 вопросов

2 правильные ответы на 10 и менее ответов

Вариант № 2.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

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

Время выполнения задания – 60 минут.

1. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

2. Форма нарезки картофеля соломкой:

- а) длина 5,0-6,0, поперечное сечение 0,2х0,2
- б) длина 2,0-3,0, поперечное сечение 0,5х0,5
- в) длина 3,0-4,0, поперечное сечение 0,2х0,2

3. Разделка рыбы с костным скелетом начинается с:

- а) снятие чешуи, удаление головы, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
- б) снятие чешуи, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов
- в) промывание, удаление головы, удаление плавников, потрошение, промывание, приготовление полуфабрикатов

4. 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:

- а) зразы
- б) биточки
- в) тельное

5. Поджарка:

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

6. Отходы свеклы в октябре месяце:

- а) 20%
- б) 25%
- в) 30%

7. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сахарная.

8. Полутуша свинины делится на части:

- а) шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), вырезка, окорок, грудинка
- б) шейная часть, лопаточная часть, корейка (реберная и почечная части), пашина, покромка, вырезка, окорок, грудинка
- в) шейная часть, лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть

9. Кулинарное использование вырезки говядины:

- а) жарка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
- б) варка целиком, натуральными порционными и мелкими кусками
- в) жтушение целиком, натуральными порционными и мелкими кусками

10. 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

- а) фрикадельки
- б) люля-кебаб
- в) шницель натуральный рубленый

11. Сроки хранения и реализации мелкокусковых полуфабрикатов:

- а) 8⁰С, 12 часов
- б) 5⁰С, 13 часов
- в) 8⁰С, 24 часа

12. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 2-2,5 часов.
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15С в течении 4-5 часов.
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14 С в течении 4-5 часов.

13. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

14. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

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

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

16. Эскалоп:

- а) нарезают из безреберной (почечной) части корейки по два куса на порцию, толщиной 1-1,5 см. Полуфабрикату придают овально- плоскую форму

б) 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

в) нарезают из лопаточной части (у свиной туши-из шейной части) по одному-два куса на порцию, толщиной 2-2,5 см, не зачищая поверхностную пленку

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

а) сыроежки, маслята

б) подосиновики, подберезовики

в) сморчки, строчки

18. Рыбу фаршируют «чулком»:

а) судак

б) кета

в) щука

19. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

а) лопаточную;

б) вырезку;

в) тазобедренную.

20. Отходы картофеля в сентябре месяце:

а) 25%

б) 30%

в) 35%

Критерии оценок тестовой работы (баллы) :

5 правильные ответы на 17-20 вопросов

4 правильные ответы на 14-16 вопросов

3 правильные ответы на 10-13 вопросов

2 правильные ответы на 10 и менее ответов

Ключ к тесту

№	I вариант	II вариант
1	а	а
2	б	в
3	б	б
4	а	в
5	в	а
6	а	а
7	а	в
8	б	а
9	а	а
10	в	б
11	б	в
12	б	б
13	а	в
14	в	а
15	а	а
16	а	а
17	а	б
18	а	в
19	б	б
20	в	а

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)**

ПМ01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией

наименование комиссии

Протокол № _____
От «__» _____ 20__ г.

Председатель цикловой
методической комиссии

Подпись

Ф.И.О.

Разработан на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта по
специальности/профессии среднего
профессионального образования

код, наименование
профессии/специальности

Заместитель директора по учебно -
производственной работе

Подпись

Ф.И.О.

Составители: _____
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОУ СПО

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование ОУ СПО

Согласовано: _____
Ф.И.О., должность, наименование организации

Общие положения

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности СПО.

Экзамен (по модулю) проводится путем выполнения практического задания с предоставлением аттестационной комиссии отчета о выполненной работе.

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

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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

**Оценочные средства для проведения
экзамена (по модулю)**

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

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 1.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1-1.4; ОК1.1-1.11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.
- 2.
- 3.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель Васильченко Е.С.

ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационный билет № 2.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК1.1-1.4; ОК1.1-1.11

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления полуфабрикатов.

Текст задания:

- 1.
- 2.
- 3.

Последовательность выполнения задания:

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- демонстрация приготовленного полуфабриката;
- уборка рабочего места.

Преподаватель Васильченко Е.С.

Лист экзаменатора экзамена (квалификационного)
 профессионального модуля по ПМ. _____
 специальность: _____

ФИО экзаменатора: _____

№ п/п	ФИО	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	Оценка	Результат: Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

Экзаменатор _____ / _____ /

ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ВЕДОМОСТЬ

проведения экзамена (по модулю)

по профессиональному модулю ПМ. _____

группа № _____ по специальности _____

« _____ » _____ 20__ г.

Всего в группе _____ чел.

Присутствовало _____ чел.

Отсутствовало _____ чел.

Из них: по уважительной причин _____ чел.

по не уважительной причине _____ чел.

Время выполнения задания _____ часов

Состав экзаменационной комиссии:

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

№ п/п	ФИО студентов	Оценка МДК.	Оценка учебной практики	Оценка производственной практики	Оценка сформированности ПК, ОК (ДА/НЕТ)	Заключение комиссии
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Преподаватель _____ / _____ /

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

по профессиональному модулю ПМ. _____

обучающейся на ____ курсе по специальности СПО _____

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ. _____

в объеме ТО- _____ ч.; УП- _____ ч.; ПП- _____ ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.			
УП			
ПП			
ПМ. Эк			

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.		
УП		
ПП		
ПМ. Эк		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Профессиональные компетенции		
ПК		
ПК		
ПК		
Общие компетенции		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		
ОК		

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /
_____ / _____ /

Сводная ведомость
освоения профессиональных и общих компетенций
 профессионального модуля ПМ. _____
 по специальности: _____

№	Ф.И.О.	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							

Преподаватель: _____ / _____ /

Аттестационный лист учебной практике

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики по _____

1. ФИО обучающегося: _____ группа № _____
профессия _____ . Срок обучения _____
2. Место проведения учебной практики (организация), наименование, юридический адрес
ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж», г. Маркс, пр. Ленина, 107.
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Качество выполненных работ на «_____»: соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности.

« _____ » _____ 20 _____ г.

Преподаватель : _____ / _____ /