

Министерство образования Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Согласовано
Директор ООО «Байкал-сервис»
_____ Г.Т.Шафигуллина
«__» _____ 20__ г

Рассмотрено
на заседании МК
протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Утверждаю
Директор ГБПОУ ОМПК
_____ Г.В.Еленкин
«__» _____ 20__ г

**КОМПЛЕКТ
КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
ДЛЯ ПРОФЕССИИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**

Разработчик:

Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение
Октябрьский
многопрофильный
профессиональный колледж

(место работы)

Преподаватель

(занимаемая должность)

Т.А.Давыдова

(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя:

МУП Комбинат школьного
питания

(место работы)

Директор

(занимаемая должность)

Т.Ю.Абрамова

(инициалы, фамилия)

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

по специальности среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, кролика

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Объекты оценивания	Показатели	Критерии Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.</p> <p>Рубежный контроль: дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж.</p>

<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>	<p>выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p>	<p>Текущий контроль: практическое задание, бракераж. Рубежный контроль: дифференцированный зачет</p>
---	--	--

Формы промежуточной аттестации по освоению

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

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
<p>МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>УП</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>ПМ</p>	<p>Экзамен (квалификационный)</p>

Задание 4

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	
	1. 2. 3.
	1. 2. 3.

Задание 5

1. Укажите: Мясо содержит много:
Полноценных белков -14,5-23%,
жира - от 2 до 37,
минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
витамины А, D, РР и группы В.
2. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
а. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
б. Это составные жировой и костной ткани рыбы
3. Допишите: коллаген это:
1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок
4. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
оссеин
эластин
коллаген

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита.

Задание 7

Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.

2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

Задание 8

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____.
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____.
4. К тощим рыбам относят треску, _____.

2.2. Дифференцированный зачет МДК 01.02.

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):

- а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
- б) для блюда «Картофель в молоке»;
- в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2. Брусочки (длина 3...4 см, сечение 1 см):

- а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения;
- б) для супов с макаронными изделиями;
- в) для жаренья основным способом.

3. Кружочки толщина 1,5... 2 мм:

- а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»)
- б) супов с макаронными изделиями, рассольника;
- б) для запекания рыбы и мяса;
- в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2x0,2 см):

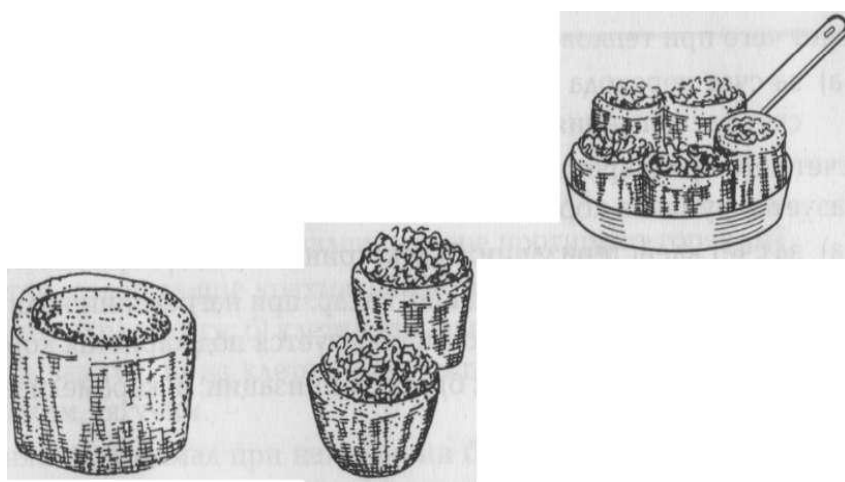
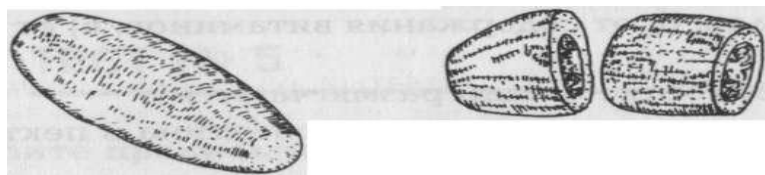
- а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;
- б) сырой — для жаренья основным способом;
- в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,3 x 0,5 см):

- а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
- б) для холодных блюд и закусок;
- в) для рассольников.

Задание 2

Используя рисунок, составьте схему приготовления блюда «Кабачки фаршированные».



Задание 3

1. Мясо содержит много:

Полноценных белков -14,5-23%,
жира - от 2 до 37,
минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
витамины А, D, РР и группы В.

2. К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- c. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- d. Это составные жировой и костной ткани рыбы

3. Коллаген это:

- 3. Полноценный белок
- 4. Неполноценный белок

4. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

оссеин
эластин
коллаген

5. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

порционные,
мелкокусковые,
рубленные,
кусковые
средние.
крупнокусковые.

6. Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

- 1. сухую корочку,
- 2. цвет - от бледно-розового до красного,
- 3. Консистенцию - плотную, эластичную,
- 4. синий цвет,
- 5. запах несвежего мяса.

Задание 4

1. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

размораживание,
обмывание,
обсушивание,
кулинарная разделка и обвалка,
зачистка и сортировка мяса,
приготовление полуфабрикатов.

2. Из каких последовательных операций состоит разделка туши говядины:

деление куски
деление на части
деление на отруба,
обвалка отрубов,
жиловка и зачистка.

3. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

крупнокусковые части,
мелкокусковые части,
лопаточную часть,
шейную часть,

грудинку,
спинно - реберную часть.

4. Что такое вырезка:
наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.
5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:
а) 15-18°C. б) 15-23°C. в) 7-8 °C. г) 54-55 °C.
6. Для чего перед использованием печень ошпаривают?
 1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
 2. чтобы ускорить процесс приготовления.
7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:
лопаточную часть,
корейку,
грудинку,
шейную часть,
тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).
8. Какие полезные вещества содержит мясо птицы?
белки,
минеральные вещества,
жиры,
экстрактивные вещества,
витамины РР, А, D, группы В.
9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:
степная,
боровая,
болотная,
водоплавающая.

Задание 5

- 1 Тушки птицы заправляют:
в три нитки,
"в кармашек",
в одну нитку,
в две нитки.
2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы:
нарезка
отбивание
подрезание сухожилий
панирование
шпигование
маринование
поедание
выбрасывание
3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают
а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой
5. Бифштекс – это:
 1. крупнокусковой п/ф
 2. мелкокусковой п/ф
 3. порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:
не панируют
панируют
обрезают
7. Размер бифстроганов?
брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
порционные куски толщиной 1,5-2 см,
брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости;
б) по химическому составу;
в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается;
б) улетучивается с паром;
в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
а) улучшению цвета;
б) повышению калорийности;
в) возбуждению аппетита.
4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее
-
5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, _____
-
6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, _____
-

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют _____
-
2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом);
б) целиком;
в) разделяют на филе.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
а) окунь;
б) маринка;
в) ставрида.
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
а) налим, угорь, бельдюга;
б) щука, навага, линь;
в) камбала, треска, сайда.

5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

7 В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

2. Как подразделяется рыба по размерам?

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

4. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

6. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °С, а для жаренья – под углом°С.

7. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

2.2 Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи –

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

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

Задание № 1

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 2

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 3

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 4

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 5

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 6

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 7

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

Задание № 8

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

Задание № 9

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

Задание № 10.

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

Задание № 11

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

Задание № 12

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

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

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы,	ПК1.1.-ПК1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	ПК1.1 - ПК 1.4 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую).	ПК1.1- ПК 1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК8
Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы	ПК1.2 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	ПК1.2 – ПК 1.4 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования	ПК1.1- ПК1.4 ОК1 – ОК5

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)
3. Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на филе с кожей.
3. Требования к повару.

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам тепловой обработки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженого мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № 7

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьих).
2. Дать характеристику рыбного сырья (сом, щука, макрурус)
3. Все формы нарезки свеклы.

Билет № 9

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии)

Билет № 10

1. Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных овощей
3. Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

1. Характеристика приёмов по приготовлению полуфабрикатов из мяса (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки к фаршированию.
3. Обработка луковых. Виды нарезки лука.

Билет № 12

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы «в кармашек».
3. Сложные формы нарезки картофеля.

Билет №14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
2. Санитарные требования предъявляемые к повару.
3. Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты рубленые)
2. Обработка корнеплодов.
3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, кабан).

Билет № 16

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском Ростбиф.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения обработанных овощей

Билет №17

1. Характеристика приёмов по приготовлению полуфабрикатов из мяса (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственным помещениям предприятия общественного питания.
3. Пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

1. Виды рыб семейства карповых и сельдевых.
2. Обработка десертных овощей.
3. Заправка птицы «в кармашек».

Билет №19

1. Первичная обработка птицы.
2. Подготовка овощей к фаршированию.
3. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по-карски, свинина духовая).

Билет № 20

1. Виды рыб осетровых, лососевых.
2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)
3. Требования к санитарной одежде повара.

Билет № 21

- 1.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая).
- 2.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженой рыбы.
- 3.Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии

Билет №22

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).
- 2.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).
- 3.Порционные полуфабрикаты из говядины (лангет, антрекот)

Билет № 23

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.
- 2.Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).
- 3.Обработка сельскохозяйственной птицы.

Билет №24

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).
- 2.Обработка и характеристика мяса птицы
- 3.Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Обработка луковых, все формы нарезки.
3. Техника безопасности при работе на мясорубке.

Билет № 26

- 1.Первичная обработка рыбы.
2. Заправка птицы в одну нитку.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, кальмары).

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп).
3. Требования к организации рабочего места для нарезки овощей.

Билет № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.
2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).
3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
2. Разделка свиной туши.
3. Техника безопасности при работе на электрическом оборудовании.

Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.
2. Мясо крупным куском, для тушения.
3. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы, рубцы).

3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ – выполнение тестовых заданий.

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

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