

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

Фонд оценочных средств
Профессиональный модуль ПМ.01 Приготовление и подготовка
к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

п. Усть-Ордынский, 2018

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Разработчик: Хандеева Лариса Владимировна, преподаватель специальных дисциплин.
(ФИО) (должность)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, по программе профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1 Профессиональные и общие компетенции:

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного и инвентаря, и меркументов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах.
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи,	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - 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;

кролика.	- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - 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, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов 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; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.
----------	--

Таблица 2.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности.
ОК. 05	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей

Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе.
ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- понимание значимости своей профессии.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
Действия:	Знания:	Умения:
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	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. Последовательность выполнения технологических операций. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;

	Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
Действия:	Знания:	Умения
Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила проверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектации). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения

2. Формы контроля по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Промежуточная аттестация	Текущий контроль проводится в виде:
МДК. 02. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Комплексный дифференцированный зачет	Тестирование; Письменный опрос; Устный опрос; Контроль выполнения самостоятельных работ.
УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики
ПП 02. Производственная практика	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении производственной практики

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1 Комплексный дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.01.01; МДК 01.02

Вариант1

Инструкция по выполнению

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на один из вариантов, 25 вопросов

Время выполнения задания – 45 минут.

Выберите правильный ответ:

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
- б) корнеплоды;
- в) плодовые;
- г) пряные.

2. Сульфитирование картофеля - это:

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

- а) свежие;
- б) маринованные;
- в) солёные;
- г) сушеные.

4. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,

5. Существуют следующие формы нарезки капусты:

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;

- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики.

6. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:

- а) 5° - 6°C;
- б) 10°- 12°C;
- в) 18° - 20°C;
- г) 1°- 2°C.

7. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.

8. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

9. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

10. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

11. Укажите термическое состояние мяса:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, оттаявшее;
- в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

12. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее;
- г) подмороженное.

13. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:

а) отделение от мяса хрящей, пленок, удаление сухожилий, лишнего жира и разделение его по сортам;

б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;

в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;

г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов.

14. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:

- а) от 0 до 8 °C в течение 1... 3 сут.;
- б) от 20 до 25°C. в течение 12...24 ч;
- в) от 10 до 15 °C в течение 10... 12 ч;
- г) от 8 до 10 °C в течение 3... 4 сут.

15. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, топкий край, вырезку, пашины, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;

б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку,

пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

в) шею, лопатку, грудинку, покровку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;

г) шею, лопатку, грудинку, покровку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

16. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

17. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:

- а) 1- 4°;
- б) -18...-20°;
- в) -30 -35°;
- г) -18...-24°.

18. Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше -18 °С полуфабрикатов из свинины:

- а) не более 90 сут.;
- б) не более 10 сут.;
- в) не более 30 сут.;
- г) не более 5 сут.

19. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:

- а) так как филе содержит больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;
- б) так как имеют белый цвет;
- в) так как филе не содержат костей;
- г) так как филе лучше усваивается.

20. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет, фаршированных из филе птицы панируют дважды:

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
- в) для сочности готового изделия;
- г) для внешнего вида.

21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

22. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

23. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

24. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;

- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

Вариант 2

Выберите правильный ответ:

1. Ревень - это:

- а) тыквенные овощи;
- б) плодовые овощи;
- в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;
- г) десертные овощи в виде побегов.

2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

- а) пластинчатые;
- б) губчатые;
- в) сумчатые;
- г) трубчатые.

3. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

- а) калибровка;
- б) карбование;
- в) сортировка;
- г) обтачивание овощей.

4. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

- а) 2-3 часа при t 4-8°C;
- б) 12 часов при t 0°C;
- в) 24 часа при t +2°C;
- г) 48 часов при t +417°C.

5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

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

6. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной.

7. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;
- б) горбуша, сёмга, форель;
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

8. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:

- а) в молоке;
- б) в смеси воды и молока;
- в) в льезоне;
- г) в сливках.

9. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;

в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;

г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

10.К головоногим моллюскам относятся:

а) омары, лангусты;

б) раки, кальмары;

в) кальмары, осьминоги;

г) мидии, трепанги.

11. Укажите температуру в толще мышцы мороженого мяса, °С:

а) 0;

б) -2;

в) 4;

г) не выше -6.

12. Укажите мясо с температурой в толще мышцы от 0 до 4 °С:

а) остывшее;

б) охлажденное;

в) мороженое;

г) парное.

13. Дефростация мяса обеспечивает:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

14. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

а) корейку, покромку, грудинку, окорок;

б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;

в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;

г) шею, грудинку, корейку, окорок.

15. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;

б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;

в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;

г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

16. Для шпигования мяса:

а) делают прорезы вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;

б) делают прорезы поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);

в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;

г) мясо сворачивают рулетом, делают прорезы и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

17. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:

а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;

б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;

в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;

г) 2...6°С в течение 2...3 сут.

18. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом;

г) все варианты правильные.

19. Внутри, какого полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:

- а) цыплята табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.

20. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.

21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

22. Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

23. Основное назначение приема маринования мяса:

- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

24. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

Эталон ответов вариант 1:

1	2	3	4	5	6
в	г	г	б	в	б
7	8	9	10	11	12
а	г	б	в	а	б
13	14	15	16	17	18
а	а	а	б	г	а
19	20	21	22	23	24
а	в	а	б	а	в
25					
а					

Эталон ответов вариант 2:

1	2	3	4	5	6
в	а	б	г	в	б
7	8	9	10	11	12
б	в	б	в	г	б
13	14	15	16	17	18
в	б	б	а	г	а
19	20	21	22	23	24
г	б	а	б	а	в
25					
а					

Критерии оценок:

25 - 22 - «5»

21 - 18 - «4»

17 - 14 - «3»

11 и ниже - «2»

Критерии оценок:

Если полученный коэффициент равен 0,9 - 1.0 - оценка «5»;

если полученный коэффициент равен 0,8 - 0,89 - оценка «4»;

если полученный коэффициент равен 0,7 - 0,79 - оценка «3»

если полученный коэффициент ниже 0,7 – оценка «2»

4. Оценка по учебной и производственной практикам

4.1 Общие положения

Оценка результатов практик (учебной, производственной) предполагает оценку:

- 1) Сформированности общих и профессиональных компетенций;
- 2) Наличия практического опыта и умений.

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании аттестационного листа.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании следующих документов:

- аттестационного листа
- характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики;
- дневник практики.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1 Учебная практика

Таблица 1

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У-З)
1.Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья 2.Обработка и подготовка овощей и грибов. Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию 3.Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. 4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «круляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 5.Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья 6.Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. 7. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд 8.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд. 9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд 10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее. 11. Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. 12.Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО-У-3

Критерии оценки за учебную практику

«5»	- Отчет выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями; - Материал изложен грамотно, используются понятия, термины формулировки. - Выполнение задания соотносится с формированием компетенций.
«4»	- Отчет не выполнен в полном объеме не оформлен в соответствии с требованиями; - Материал изложен без использования понятий, терминов и формулировок
«3»	- Отчет не выполнен в полном объеме не оформлен в соответствии с требованиями; - Низкое качество выполнения заданий, направленных на формирования компетенций.

4.2.2 Производственная практика

Таблица 2

Виды работ	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
1.Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья 2.Обработка и подготовка овощей и грибов. Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию 3.Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде 4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 5.Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья 6.Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка 7. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд 8.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд 9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд 10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее 11.Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи 12.Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО-У-3

Критерии оценки за производственную практику

«5»	- своевременно качественно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики; - умело применил полученные знания во время прохождения практики; - ответственно и с интересом относился к своей работе; - отзыв характеристика положительный.
«4»	- отзыв характеристика положительный. - не выполнил программу практики в полном объеме; - ответственно и с интересом относился к своей работе;
«3»	- владеет фрагментарными знаниями и не умеет применить их на практике, не способен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий; - не выполнил программу практики в полном объеме; - отзыв (характеристика) отрицательный.

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____
 обучающегося группы _____ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
 успешно прошел учебную практику по ПМ 01. Приготовление и подготовка к
 реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
 в объеме 72 часа « _____ » _____ 201 ____ г. по « _____ » _____ 201 ____ г.
 в организации _____
 Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимися за время практики	Количество часов	Качество выполнения работ
ПК 1.1. ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	1.Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья.	6	
ПК 1.2 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	2.Обработка и подготовка овощей и грибов. Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию	6	
	3.Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	6	
ПК 1.3 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
ПК 1.2. ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	5. Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6	
	6. Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка.	6	
ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	7. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд	6	
	8.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд.	6	
	9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд	6	
	10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее.	6	
ПК 1.2. ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	11. Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	6	

ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	12.Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
Всего		72	

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____

обучающегося группы ____ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
успешно прошел учебную практику по ПМ 01. Приготовление и подготовка к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
в объеме 72 часа « ____ » _____ 201 ____ г. по « ____ » ____ 201 ____ г.
в организации _____
Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции	Виды работ, выполненные обучающимися за время практики	Количество часов	Качество выполнения работ
ПК 1.1. ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	1. Ознакомление с предприятием общественного питания, структурой производственных цехов, нормативными документами.	6	
ПК 1.2 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	2.Обработка и подготовка овощей и грибов. Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию	6	
	3.Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде	6	
ПК 1.3 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	4.Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	6	
ПК 1.2 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	5.Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья	6	
	6.Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка	6	

ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	7. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд	6	
	8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд	6	
	9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд	6	
	10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее	6	
ПК 1.2 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	11. Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи	6	
ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7, ОК 9 - ОК 10	12. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	6	
	Всего	72	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата «__» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики
_____/ ФИО,
должность

Подпись ответственного лица организации практики

_____/ ФИО,
должность

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ 01

Квалификационный экзамен включает выполнение практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

I. ПАСПОРТ

Назначение:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено

на заседании методической комиссии

УПР

Протокол № ____

Графин

от «__» _____ 20__ г.

20__ г.

Председатель МК _____

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по

_____ А.И.

«__» _____

Перечень практических работ для квалификационного экзамена по ПМ 01.
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Тема
1.	Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские» 2 порции.
2.	Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции.
3.	Приготовить полуфабрикат «Треска (непластованная кусками) фаршированная» 2 порции.
4.	Приготовить полуфабрикат «Филе из рыбы (судак) фаршированное» 2 порции.
5.	Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции
6.	Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой»)» 2 порции.
7.	Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленные» 2 порции.
8.	Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции.
9.	Приготовить полуфабрикат: «Руллет из рыбы» 2 порции.
10.	Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2 порции
11.	Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2 порции.
12.	Приготовить полуфабрикат: «Мясо шпигованное» 2 порции
13.	Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции
14.	Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленный» 2 порции.
15.	Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции
16.	Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом» 2 порции
17.	Приготовить полуфабрикат: «Котлеты натуральные из филе птицы» 1 порция
18.	Приготовить полуфабрикат: «Котлеты по-киевски» 1 порция.
19.	Приготовить полуфабрикат: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом
20.	Приготовить полуфабрикат: «Кнели из кур с рисом» 2 порции.
21.	Приготовить полуфабрикат: «Ножка куриная фаршированная» 2 порции.

22.	Приготовить полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами и рисом» 2 порции
23.	Приготовить полуфабрикат антрекот 2 порции.
24.	Приготовить полуфабрикат бефстроганов 2 порции.
25.	Приготовить полуфабрикат поджарка 4 порции

5.1 Выполнение практических заданий
II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ

Инструкция для выполнения

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

При выполнении задания можно воспользоваться сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1-ОК7, ОК9-ОК10

Время выполнения задания 120 мин.

Экзаменационный билет № 1

Задание. Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленые - Полтавские» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 2

Задание. Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 3

Задание. Приготовить полуфабрикат «Треска (непластованная кусками) фаршированная» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 4

Задание. Приготовить полуфабрикат «Филе из рыбы (судак) фаршированное» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 5

Задание. Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 6

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой») 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 7

Задание. • Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленые» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 8

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 9

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Рулет из рыбы» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюда.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 10

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюда.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 11

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюда.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 12

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Мясо шпигованное» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюда.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 13

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюда.

6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 14

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленый» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 15

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 16

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 17

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты натуральные из филе птицы» 1 порция.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 18

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты по-киевски» 1 порция.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 19

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» 1 порция.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюд.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 20

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Кнели из кур с рисом» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 21

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Ножка куриная фаршированная» 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 22

Задание. Приготовить полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами и рисом» 2 порции

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 23

Задание. Приготовить полуфабрикат антрекот 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 24

Задание. Приготовить полуфабрикат бефстроганов 2 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.
3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Экзаменационный билет № 25

Задание. Приготовить полуфабрикат поджарка 4 порции.

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.

2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.

4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.

5. Оценить качество приготовленного блюд.

6. Презентация блюда.

Критерий оценивания практической части ПМ 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» оценивается по листку наблюдения

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

в ГБПОУ Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Курс _____ Группа _____

Количество обучающихся по списку: _____

Количество обучающихся, выполнявших задание: _____

Дата проведения: _____

№ п/п	ФИО обучающегося	№ варианта	Оценка уровня освоения модуля	ОК 01	ОК 02	ОК 03	ОК 04	ОК 05	ОК 06	ОК 07	ОК 09	ОК 10	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ВПД освоен/ не освоен

«5» _____ чел. _____ %

«4» _____ чел. _____ %

«3» _____ чел. _____ %

«2» _____ чел. _____ %

Председатель экзаменационной комиссии _____ / _____ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

Экзаменующий преподаватель _____ / _____ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

Ассистент _____ / _____ /

(подпись)

(расшифровка подписи)

ПРОТОКОЛ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ
(уровень освоения общих и профессиональных компетенций)

Из общего числа выполнявших практическое задание получили оценки:

Общие компетенции: Уровень освоения _____ обучающихся

Профессиональные компетенции: Уровень освоения _____ обучающихся

Председатель экзаменационной комиссии	_____ / _____
	(подпись) (расшифровка подписи)
Экзаменующий преподаватель	_____ / _____
	(подпись) (расшифровка подписи)
Ассистент	_____ / _____
	(подпись) (расшифровка подписи)

Освоение каждой компетенции модуля оценивается в процентном соотношении (max 100%) и соответствует следующим критериям:

На «5» оценивается на 91-100%;

На «4» оценивается на 81-90%;

На «3» оценивается на 70-80%;

Компетенция в целом не считается не освоенной, если процент освоения менее 55%

Пакет экзаменатора

Условия выполнения:

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

Оборудование:

- Механическое оборудование.
- Весоизмерительное оборудование.
- Тепловое оборудование.
- Вспомогательное оборудование и производственный инвентарь.

Критерии оценки:

1. *Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в*

соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);

- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды,

инструментов, сырья, материалов;

- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;

- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;

- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

- правильное использование ножей;

- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.

- *приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;

- оптимальность процесса приготовления горячей кулинарной продукции;

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам.

Литература для обучающегося:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016-01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- П1, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандар тинформ, 2014. - III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01.-М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 61 Он (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественно го питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - 1-е изд. - М.: Академия, 2013. - 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования/ Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа, 2015. -416 с,
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с,
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко,- «Феникс», 2013 - 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельсров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.