

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер



г. Алушта, 2022

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

По профессии «43.01.09 Повар, кондитер», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Город: Алушта «РКИГ»

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по «ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

ФОС по ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой МК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин.

Протокол № ___ от « ___ » _____ 202_ г.

Председатель цикловой МК _____ Ф.И.О.

I. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями общими и профессиональными компетенциями:

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- ассортимент, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результатов
<p>ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</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>ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проверяет органолептическим способом годность овощей и грибов; • обоснованно выбирает производственный инвентарь и оборудование для ручной и механической обработки овощей в соответствии с технологическим процессом и соблюдает правила их безопасного использования; • производит обработку и нарезку овощей в соответствии с технологическим процессом; • производит формовку традиционных видов овощей и плодов в соответствии с технологическим процессом; • производит подготовку пряностей и приправ в соответствии с технологическим процессом; • демонстрирует интерес к будущей профессии • формулирует свои ценностные ориентиры по отношению к изучаемым предметам и сферам деятельности; • выбирает свои целевые и смысловые установки для своих действий и поступков; • осуществляет индивидуальную образовательную траекторию с учетом общих требований и норм; • результативное участие в олимпиадах профессионального мастерства • составляет план своей деятельности согласно поставленным целям; • планирует и осуществляет собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем; • организовывает планирование, анализ, рефлексию, самооценку своей деятельности; • разрабатывает план эффективного поиска необходимой информации; • использует различные необходимые информационные источники, включая электронные; • использует информацию (письменную, с интернета, видеозапись, справочную и

	техническую литературу и другие; отбирает нужную информацию и выступает устно и письменно о результатах своей деятельности
Общие компетенции	Показатели оценки результатов
ОК 01.	Распознает задачу в профессиональном и социальном контексте. Анализирует задачу и выделяет её составные части. Правильно выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.
ОК 02.	Определяет задачи поиска информации. Определяет необходимые источники информации. Планирует процесс поиска. Структурирует получаемую информацию. Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска. Оформляет результаты поиска
ОК 03.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивает траектории профессионального и личностного развития.
ОК 04.	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы.

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

по профессиональному модулю

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, составляющих его профессиональных и общих компетенций, в рамках основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

ФОС включает материалы для проведения дифференцированных зачетов по междисциплинарным курсам, дифференцированных зачетов по учебной и производственной практике, квалификационного экзамена.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Итогом экзамена квалификационного является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Форма проведения экзамена квалификационного – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Экзамен квалификационный принимается экзаменационной комиссией. В состав комиссии входят преподаватели и мастера производственного обучения колледжа. Председатель комиссии – представитель работодателя.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Наименование контрольно-оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	6	7
Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4	Правильность подготовки рабочего места, выбора, безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Тема 1.3. Организация и техническое	<i>Практическая работа №№ 2-6, самостоятельная работа</i>	<i>Задания для дифференцированного зачета</i>

			оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		
Распознавать недоброкачественные продукты	ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4	Точность распознавания недоброкачественных продуктов.	Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов	<i>Лабораторная работа №№ 1-12, самостоятельная работа</i>	<i>Задания для дифференцированного зачета</i>
Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4	Правильность выбора, применения различных методов обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	Тема 2.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом Тема 2.3 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.		
Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи	ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4	Владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, техникой правки кухонных ножей.	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ	ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4	Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ.			
Проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов	ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4	Осуществление проверки качества готовых полуфабрикатов; осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов; соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения; осуществление ротации сырья, продуктов.			
Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)	ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4	Точность знания требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП).	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них		

<p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4</p>	<p>Точность знания видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним.</p>	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p><i>Практическая работа №№ 2-7, самостоятельная работа</i></p>	
<p>Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4</p>	<p>Точность знания требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них.</p>	<p>ма 2.1. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов ма 2.3 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ма 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><i>Лабораторная работа №№ 1-3, 5-10, 12. самостоятельная работа</i></p>	
<p>Ассортимент рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4</p>	<p>Владение знаниями ассортимента рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов.</p>	<p>ма 2.1. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов ма 2.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом ма 2.3 Приготовление или подготовка</p>	<p><i>Лабораторная работа №№ 1-12, самостоятельная работа</i></p>	

<p>Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>	<p>ОК 01-07, 09-11 К 1.1-1.4</p>	<p>Владение знаниями способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.</p>	<p>полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом ма 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов ма 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов. ма 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>		
---	--	---	---	--	--

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы ПМ	Формы промежуточной аттестации					
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
МДК.01.01	<i>ДЗ</i>					
МДК.02.01		<i>ДЗ</i>				
УП						
ПП						
ПМ						

2.1. Типовые задания для оценки освоения ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

1. Практико-ориентированные занятия:

Практическое занятие №1. Составление заявки на сырьё.

Практическое занятие №2. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.

Практическое занятие №3. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)

Практическое занятие №4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы

Практическое

занятие №5. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки.

Практическое занятие

№ 6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

Практическое занятие №7. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы

Практическое занятие №8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера

Лабораторное занятие № 1.

Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов

Лабораторное занятие № 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей из зелени. Подготовка белокачанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодов овощей

Лабораторное занятие № 3 Обработка рыбы с

костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы

Лабораторное занятие №4 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Лабораторное занятие №5 Обработка рыбного водного сырья

Лабораторное занятие № 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

Лабораторное занятие № 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой котлетной мясной массы

Лабораторное занятие № 8. Приготовление полуфабрикатов

Лабораторное занятие № 9 Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов

Лабораторное занятие № 10 Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек

Лабораторное занятие № 11 Приготовление рубленых полуфабрикатов из птицы

2. Дифференцированный зачет

3. Квалификационный экзамен

2.2 Текущий контроль

Раздел ПМ 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

Тема 2.1. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов.

Задание №1 . Дайте определение операциям механической кулинарной обработки овощей:

- Приёмка - _____
- Сортировка - _____
- Мойка - _____
- Калибровка - _____
- Очистка - _____
- Нарезка - _____

Задание №2. Заполните таблицу: Форма нарезки клубнеплодов:

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
	4-5см. - длина 0,2х 0,2 - сечение		
	3,5-5см. длина 0,7х 0,7- 1,0х 1,0 сечение		
	0,5х 2,5 -ребро 2,0х 2,5 -сечение 1,0х 1,5 -сечение 0,3х 0,5 -сечение		
	Размер среднего клубня (не более 4,0)	Варка, тушение	
	0,2- 0,5 - толщина		Жарка основным способом. Для приготовления салатов, запечённых блюд из мяса, рыбы.
Кружочки (пейзан)	Диаметр по размеру средних клубней, 0,2- 0,3 - толщина		

Задание №3 . Заполните таблицу: Форма нарезки корнеплодов.

Форма нарезки	Размер, см.	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
	3,0 – 5,0 длина 0,2 x 0,2 сечение		
	3,0 – 4,0 длина 0,4 x 0,4 сечение	Варка	
	1x1 0,7x0,7 0,5x0,5		
	2,0 – 2,5 диаметр 0,1 – 0,3 толщина	Пассерование	
	0,2 – 0,3 толщина		
	Длина не более 3,5		
	0,2 – 0,3 толщина		Для маринадов, холодных закусок, (украшение).

Задание №4. Подчеркните правильный ответ: К плодовым овощам относят: томаты, баклажаны, огурцы, свекла, кабачки, кольраби, топинамбур.

Подчеркните правильный ответ: К десертным овощам относят: Салат, шпинат, артишок, ревень, спаржа, эстрагон, базилик.

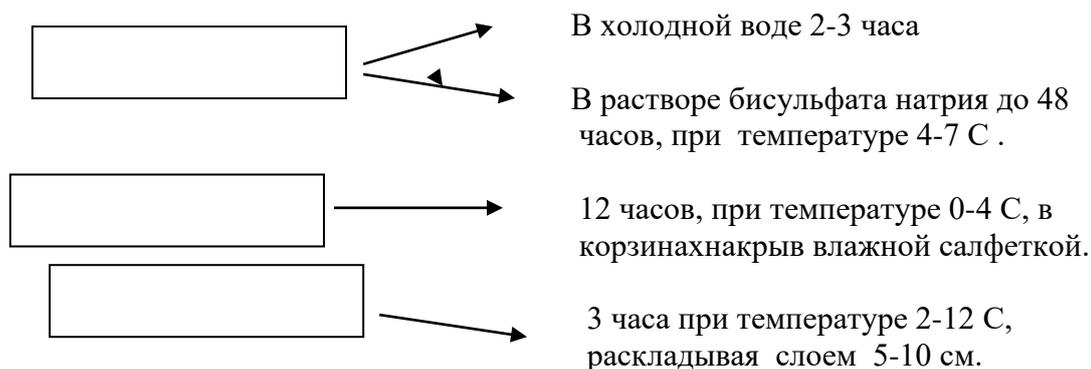
Задание №5. Установите соответствие с помощью стрелок: последовательно-сть механической кулинарной обработки салатно – шпинатных овощей:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| А) ревень | 1) калибруют |
| 2) сортируют | 4) промывают |
| 3) снимают кожицу | 5) перевязывают |
| Б) спаржа | 6) нарезают |

Задание №6. Заполните алгоритм последовательности операций при обработке квашеной капусты:

- | | |
|----|----|
| 1. | 5. |
| 2. | 6. |
| 3. | 7. |
| 4. | |

Задание №7. Определите сроки хранения очищенных овощей: (впишите названия овощей)



Укажите факторы, влияющие на количество отходов:

- А) _____
Б) _____
В) _____

Укажите: Использование отходов:

- Картофель _____
Свекла _____
Зелень _____

Заполните пропуски:

Зелень петрушки, укроп, салат укладывают слоем _____ накрывают _____ и хранят при температуре _____ не более _____

Установите соответствие между временем года и количеством отходов при обработке картофеля:

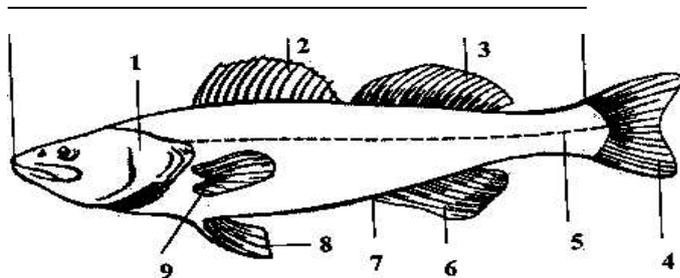
- | | |
|--------|-----------------------|
| а) 35% | 1) сентябрь – октябрь |
| б) 30% | 2) ноябрь – декабрь |
| в) 25% | 3) январь – февраль |

Тема 2.2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом

Задание №8

Перечислите питательные вещества, содержащиеся в рыбе:

Назовите строение частей тела рыбы (судак)



1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

9. _____

Укажите виды рыб в зависимости от размера, поступающей на ПОП:

мелкая _____ средняя _____ крупная _____

На ПОП поступающую рыбу подразделяют по анатомическому строению

- А) _____
- Б) _____
- В) _____

Укажите температуру в толще мышц рыбы поступающей на ПОП по термическому состоянию:

- А) _____
- Б) _____
- В) _____

Размораживание рыбы на ПОП состоит из следующих способов:

- А) _____
- Б) _____
- В) _____

Заполните пропуски:

В воде размораживают _____ и _____ рыбу.

В ванну наливают _____ воду с температурой _____ °С

и закладывают _____ рыбу.

Укажите, какую рыбу размораживают комбинированным способом?

Перечислите способы вымачивания солёной рыбы поступающей на ПОП:

- А) _____
- Б) _____

Заполните таблицу.

Виды рыб	Название семейств						
	окунё в ы е	лососев ые	осетр о в ы е	карпо в ы е	камбало вые	треско вые	сельдев ые
Хек							
Минтай							
Белуга							
Форель							

Навага							
Стерлядь							
Осётр							
Сазан							
Налим							
Судак							
Треска							
Сёмга							
Салака							
Лещ							
Тюлька							

Тема 2.3 Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.

При разделке рыбы (пластования) получают два филе:

А) _____ Б) _____

Продолжите предложение: Процесс разделки рыбы на порционные куски круглой формы с кожей, позвоночными и рёберными костями состоит из операций:

Укажите: В результате _____ пластования _____ получают филе: _____

Допишите предложение: Чтобы получить чистое филе, удаляют _____

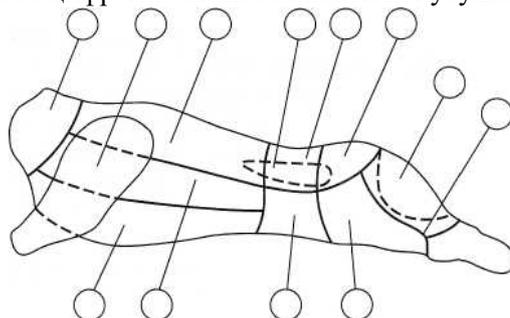
Задание №9 Заполните таблицу.

Процессы	Способы разделки судака		
	Разделка на филе с кожей и костями	Разделка на филе с кожей без костей	Разделка на филе без кожи и костей
Оттаивание			
Потрошение			
Удаление спинных и других плавников			
Очистка чешуи			
Промывка			
Удаление головы и хвоста			
Удаление кожи			

Пластование			
Срезание рёберных костей			
Срезание филе с позвоночной части			

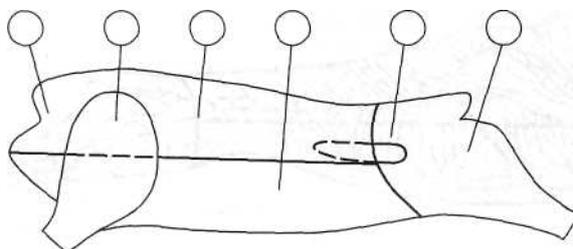
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.

Задание №10 Обозначьте цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



1 — шейная часть; 2 — лопаточная часть; 3 — грудинка; 4 — покромка; 5 — толстый край; 6 — тонкий край; 7 — вырезка; 8 — пашина; 9 — верхний кусок тазобедренной части; 10 — наружный кусок тазобедренной части; 11 — боковой кусок тазобедренной части; 12 — внутренний кусок тазобедренной части

Обозначьте на схеме части свиной туши:



Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Задание №11 Заполните таблицу: *Виды полуфабрикатов из говядины*

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Вырезка			
Толстый и тонкий края			
Верхний и внутренний куски			
Боковой и наружный куски			
Лопаточная и подлопаточная части			
Грудинка			

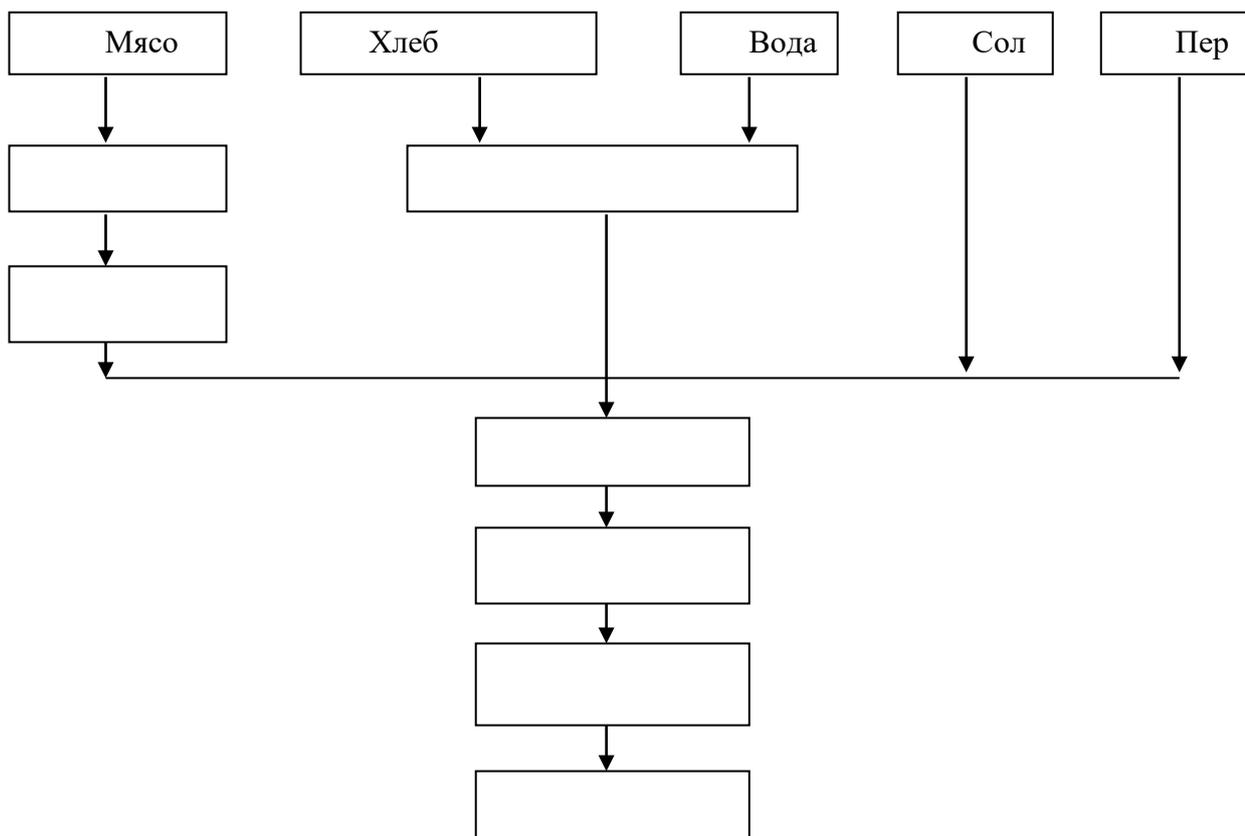
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.

Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Задание №12 Составьте технологическую последовательность механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы:

- оттаивание;
- приемка;
- удаление головы, ножек;
- потрошение;
- опаливание;
- приготовление полуфабрикатов;
- промывание;

Задание №13 Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните схему:



Задание №14 Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Полуфабрикат	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Наличие	
				Фарша	Косточки
Котлета натуральная					
Котлета панированная					
Птица или дичь постолоичному (шницель столоичный)					

Котлета по- киевски					
------------------------	--	--	--	--	--

6. Дайте объяснение: Что происходит в процессе ошпаривания рыбы?

7. Укажите:

Как обрабатывают осетровую рыбу для использования звеньями и порционными кусками?

7. Найдите и запишите полезные советы: Как лучше сохранить овощи?

2.9. Обработка грибов.

1. Продолжите предложение:

Грибы содержат



2. Установите соответствие колонок с помощью стрелок: Группы грибов:

А) губчатые

1) сморчки, строчки, трюфели

Б) пластинчатые

2) белые, маслята, подосиновики

В) сумчатые

3) грузди, опята, волнушки

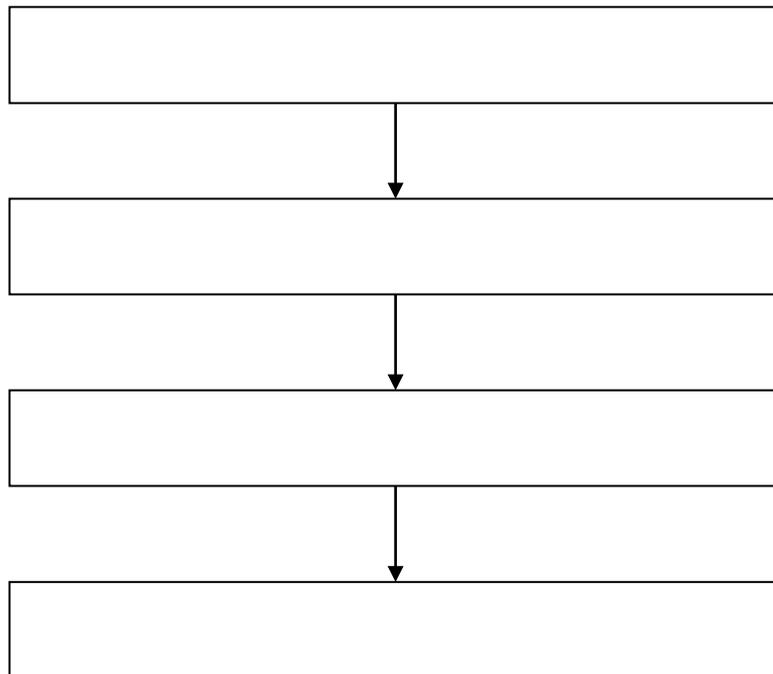
3. Определите первичную обработку у свежих грибов:

А) снимают предварительно со шляпок кожицу у

Б) после очистки сразу замачивают в холодной подсоленной воде

4. Составьте алгоритм обработки шампиньонов:

5. Заполните алгоритм обработки сушёных грибов:



6. Закончите предложение:

Для того чтобы сохранить хорошие качества солёных и маринованных грибов нужно держать их в _____ или _____

Т  Проверьте себя

Инструкция: Предлагаемый тест имеет 10 заданий.

На его выполнение отводится 20 минут. Внимательно читайте задание.

1. Укажите, по каким признакам сортируют картофель.

Ответ: _____

2. Укажите способы обработки корнеплодов:

Ответ: _____

3. Укажите сложные формы нарезки моркови.

Ответ: _____

4. Укажите последовательность операции при обработке белокочанной капусты.

Ответ: _____

5. Укажите последовательность операций при подготовке кабачков для фарширования.

Ответ: _____

6. Установите соответствие колонок между температурой и временем хранения сульфитированного картофеля.

- | | |
|--------|---------|
| 1) 15С | а) 48ч. |
| 2) 25С | б) 6ч. |
| 3) 7С | в) 24ч. |

7. Установите соответствие колонок между видами нарезки картофеля кубиками и их размерами.

- | | |
|------------------|------------|
| 1) крупный кубик | а) 0,3x0,5 |
| 2) средний кубик | б) 2,0x2,5 |
| 3) мелкий кубик | в) 1,х1,5 |

8. Установите соответствие колонок между видами нарезки лука.

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) колечки | |
| 2) кольца | а) репчатый лук |
| 3) мелкие шпалки | |
| 4) полукольца | б) зелёный лук |
| 5) крупные шпалки | |
| 6) соломка | |

9. Поставьте последовательность.

Технологический процесс обработки солёных огурцов состоит из операций.

- 1) очищают от кожицы
- 2) промывают
- 3) вырезают семена
- 4) отрезают плодоножку

10. Технологический процесс обработки сушёных грибов состоит из операций.

- 1) промывают
- 2) замачивают
- 3) перебирают
- 4) промывают

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
самооценка	оценка



Основываясь на знания, полученные в процессе изучения темы, сформулируйте и докажите следующее высказывание «Силы в овощах велики».

Каковы же основные преимущества овощей в питание и с чем это связано?

3.Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

Критерии оценивания выполнения дифференцированного зачета

Задания экзаменационного билета оценивается по 5-тибалльной шкале.

Оценка «5» (отлично) выставляется если обучающийся:

Описал полный и правильный ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии на основе изученного материала; выделил главные положения, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, фактами; последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал, формулирует точное определение и истолкование основных понятий.

Оценка «4» (хорошо) выставляется если обучающийся:

показал знания всего изученного программного материала. Написал полный и правильный ответ на основе изученных теорий, но допустил незначительные ошибки и недочёты при выполнении изученного материала, небольшие неточности при использовании терминов;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется если обучающийся:

Письменно изложил ответы не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; показал недостаточность отдельных знаний и умений; дал нечёткие определения понятий. Знание и усвоение материала на уровне минимальных требований программы

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется если обучающийся:

не раскрыл основное содержание материала; слабо сформировал ответ, при ответе на вопросы допустил более двух грубых ошибок и большого

числа негрубых при описании изученного материала, значительное несоблюдение основных правил культуры письменной речи, правил оформления письменных работ

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ПО МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

Предметом оценки освоения МДК является сформированность элементов компетенций (знаний и умений).

Вариант 1.

1. Дать определение понятиям: сырье, полуфабрикат.
2. Составить схему организации процесса механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов и корнеплодов.
3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования на предприятиях общественного питания.

Вариант 2.

1. Дать определения понятиям: кулинарное изделие, мучное кулинарное изделие.
2. Составить схему организации процесса механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых овощей.
3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию инвентаря, инструментов на предприятиях общественного питания.

Вариант 3.

1. Дать определение понятиям: полуфабрикат высокой степени готовности, кондитерское изделие.
2. Составить схему организации процесса механической кулинарной обработки, нарезки салатных, шпинатных и десертных овощей, грибов.
3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию посуды на предприятиях общественного питания.

Вариант 4.

1. Дать определение понятиям: блюдо, кулинарная продукция.
2. Составить схему организации процесса механической кулинарной обработки чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы.
3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест на предприятиях общественного питания.

Вариант 5.

1. Дать определение понятиям: кулинарная обработка, кулинарная готовность.
2. Составить схему организации процесса приготовления рыбных полуфабрикатов.
3. Определить основную задачу системы НАССР (Анализ рисков и критические точки контроля).

Вариант 6.

1. Дать определение понятиям: механическая кулинарная обработка, тепловая кулинарная обработка.
2. Составить схему организации процесса приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
3. Перечислить источники возникновения опасностей, возникающих в пищевой цепочке, определенных в программе НАССР.

Вариант 7.

1. Дать определение понятиям: отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке.
2. Составить схему организации процесса механической кулинарной обработки говяжьей туши, свиной туши.
3. Назовите факторы потенциального загрязнения продукции, учитываемые при выявлении рисков в сфере общественного питания.

Вариант 8.

1. Дать определение понятиям: продукция собственного производства, покупные товары.
2. Составить схему организации процесса приготовления крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины.
3. Что относят к биологическим и химическим факторам опасности?

Вариант 9.

1. Дать определение понятиям: рецептура, технические отходы.
2. Составить схему организации процесса приготовления рубленой и котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее.
3. Что относят к физическим факторам опасности?

Вариант 10.

1. Дать определение понятиям: рабочее место, пищевые отходы.
2. Составить схему организации процесса механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы.
3. Перечислить принципы, лежащие в основе НАССР

**Контрольно-оценочный материал для проведения
дифференцированного зачета по МДК. 01.02. Процессы
приготовления, подготовки к реализации кулинарных
полуфабрикатов Вариант 9.**

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
2. Какие полуфабрикаты нарезают из чистого филе рыбы.
3. Установите последовательность обработки домашней птицы с помощью цифр:

Приготовление полуфабрикатов	
Оттаивание	
Опаливание	
Удаление крылышек и шей	
Промывание	
Потрошение	

Вариант 1.

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
2. Как разделать рыбу для нарезки на кругляши.
3. Установите соответствие между частями вырезки туши говядины и полуфабрикатами, приготовленными из них.

1) антрекот	а) утолщенная часть вырезки	1) -
2) лангет	б) средняя часть вырезки	2) -
3) бифштекс	в) тонкая часть вырезки	3) -
4) филе	г) верхняя часть вырезки	4) -

Вариант 2.

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.
2. Перечислите полуфабрикаты для варки, приготавливаемые из рыбы.
3. Соотнесите толщину нарезки и вид порционных полуфабрикатов

1. бифштекс	а) 4-5см;	1. -
2. филе	б) 1-1,5см;	2. -
3. лангет	в) 2-3 см.	3. -

Вариант 3.

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки овощей сложной формой. Формы нарезки, кулинарное назначение.
2. Перечислите полуфабрикаты для жарки основным способом, приготавливаемые из рыбы.

3. Установите соответствие колонок: виды полуфабрикатов и сроки хранения полуфабрикатов:

а) крупнокусковые п/ф;	1) не более 12 часов;	1) -
б) мелкокусковые п/ф;	2) не более 6 часов;	2) -
в) мясной фарш;	3) не более 48 часов;	3) -
г) порционные натуральные п/ф;	4) не более 24 часов;	4) -
д) из котлетной массы п/ф;	5) не более 36 часов;	5) -
е) кости.	6) 3 – 5 часов;	6) -

Вариант 4.

1. Международные наименования форм нарезки.
2. Перечислите полуфабрикаты для жарки во фритюре, приготавливаемые из рыбы.
3. Соотнесите крупнокусковой полуфабрикат из говядины с его краткой характеристикой.

1. Ростбиф.	1.-	1. Приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части массой 1,5-2 кг.
2. Тушеное мясо	2.-	2. Приготавливают из лопаточной и подлопаточной частей, грудинки, покромки (1 категории) массой 1,5-2 кг.
3. Шпигованное мясо.	3.-	3. Мякоть вырезки, толстого и тонкого краев массой 1-2 кг.
4. Отварное мясо.	4.-	4. Приготавливают из верхнего, внутреннего, бокового и наружного кусков тазобедренной части 1,5-2 кг. Мясо зачищают и шпигуют вдоль.

Вариант 5.

1. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.
2. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы.
3. Укажите соответствие мясных блюд и формы и размеров полуфабрикатов из свинины.

1. «Рагу»	а) кубики массой 20-30г из лопаточной и шейной части;	1.-
2. Поджарка»	б) кубики массой 15-20г из лопаточной части, мякоти грудинки;	2.-
3. «Плов»	в) кусочки вместе с косточкой массой 30-40г из грудинки;	3.-

4. «Гуляш»	г) брусочки массой 10-15г из корейки и тазобедренной части	4.-
------------	--	-----

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. – III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, посоеению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия».2017. – 512с.

Основные источники:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд...: учебник для студентов учреждений СПО. – М.: Издательский центр «Академия»,2017. – 256с.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия»,2018. – 192с.

Дополнительные источники:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 237с. 2018
2. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04): учебное пособие /авт.-сост. А.А. Богачева и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 173с.
3. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие /авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 221с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks
2. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.
3. Энциклопедия специй. От аниса до шалфея [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://eknigi.org/kulinarija/>
4. Библиотека кулинара – кулинарная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://wau.com.ua/bibl/kulinariya.html>
5. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Практико-ориентированное занятие по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.