

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ Н.В.Панас
_____ 20__ г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля

ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
разнообразного ассортимента

по специальности/профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Колесникова Н.П.

ЭКСПЕРТ ОТ РАБОТОДАТЕЛЯ: Кузнецова Е.В. Директор комбината школьного питания

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

Протокол № 01 от 29 сентября 2023 г.

Председатель: Иванова И.А.

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на _____ - _____ учебный год

_____ (с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

- I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 - 1.1 Результаты освоения программы профессионального модуля подлежащие проверке
 - 1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулюПриложение 1, 2,3.
- II. Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена
 - 2.1 Задания для проведения квалификационного экзамена
 - 2.2. Пакет экзаменатора при оценивании задания
- III. Оценочная ведомость по ПМ
- IV. Перечень используемых источников
- V. Лист согласования

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения программы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ВД.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом. Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ПМ.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1. Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ПМ.1 Квалификационный экзамен МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен МДК 1.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с	ПМ.1 Квалификационный экзамен МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен МДК 1.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

	<p>параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии.</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>ПМ.1 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен</p> <p>МДК 1.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>ПМ.1 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен</p> <p>МДК 1.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>ПМ.1 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен</p> <p>МДК 1.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<p>Понимание значимости своей профессии.</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>ПМ.1 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен</p> <p>МДК 1.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>ПМ.1 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен</p> <p>МДК 1.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	ПМ.1 Квалификационный экзамен МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен МДК 1.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	ПМ.1 Квалификационный экзамен МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен МДК 1.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.	ПМ.1 Квалификационный экзамен МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен МДК 1.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи	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.	ПМ.1 Квалификационный экзамен МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен МДК 1.2 Зачет, экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

	Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	
<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</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p> <p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>ПМ.1 Квалификационный экзамен</p> <p>МДК.1.1 Контрольная работа, экзамен</p> <p>МДК 1.2 Зачет, экзамен</p> <p>Зачет по учебной практике</p> <p>Зачет по производственной практике</p>

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.1.1.	<i>ЭКЗАМЕН</i>
МДК 1.2.	<i>ЗАЧЕТ, ЭКЗАМЕН</i>
УП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПМ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

Приложение 1. Примерные задания для экзамена МДК 1.1.

Приложение 2. Примерные задания для зачета МДК 1.2.

Приложение 3. Примерные задания для экзамена МДК 1.2.

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ № 1

Текст задания: Первичная обработка картофеля, определение % отходов, способы нарезки брусочком, нарезка рыбы для варки, обработка печени для блюда «Печень по - строгоновски»

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 2

Текст задания: Первичная обработка моркови, определение % отходов, способы нарезки соломкой, нарезка рыбы для припускания, нарезка П/Ф из мяса для бефстроганов.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 3

Текст задания: Первичная обработка луковых овощей, определение % отходов, способы нарезки кружочком, нарезка рыбы для жарки основным способом, нарезка П/Ф из мяса для поджарки.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 4

Текст задания: Первичная обработка баклажанов, подготовка к фаршированию, нарезка рыбы для жарки во фритюре, приготовление котлетной массы из мяса.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 5

Текст задания: Первичная обработка десертных овощей, нарезка П/Ф для блюда рыба с зеленым маслом, приготовление котлетной массы из птицы.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 6

Текст задания: Первичная обработка томатов, подготовка к фаршированию, нарезка рыбы для варки, приготовление полуфабриката для рыбной котлетной массы

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 7

Текст задания: Первичная обработка лука зеленого, способы нарезки лука зеленого для салатов, приготовление полуфабриката тефтели рыбные, приготовление полуфабриката для рулета мясного.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 8

Текст задания: Первичная обработка спаржи, нарезка рыбы для жарки во фритюре, приготовление полуфабриката для зраз мясных

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 9

Текст задания: Первичная обработка кабачков, подготовка к фаршированию, нарезка рыбы для припускания, приготовление полуфабриката котлета натуральная мясная.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 10

Текст задания: Первичная обработка перца болгарского, подготовка для фарширования, нарезка рыбы стейками, приготовление полуфабриката котлеты по – киевские из птицы.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 11

Текст задания: Первичная обработка капусты, нарезка капусты шашками, нарезка рыбы для жарки основным способом, приготовление полуфабриката биточки мясные.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 12

Текст задания: Первичная обработка капусты и подготовка капусты для фарширования, нарезка рыбы для варки, приготовление полуфабриката тефтели мясные.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 90 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

2.2.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПРИ ОЦЕНИВАНИИ ЗАДАНИЯ

Таблица 3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №1. (Текст задания)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 1.1 –ПК 1.4	Выполнение проверки качества обработанных овощей и грибов , рыбы, мяса перед нарезкой и формовкой;		
	Осуществление нарезки овощей, рыбы, мяса		
	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных.		
	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.		
	Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов.		
Условия выполнения задания:			
Время выполнения задания: 90 мин.			
Требования охраны труда: инструктаж перед экзаменом.			
Оборудование: выборочное для задания.			
Дополнительная литература для экзаменатора: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.			
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 1996. – 619 с.			

3.ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО

ПМ. 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Таблица 4. Форма оценочной ведомости (заполняется на каждого обучающегося)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<p>_____, ФИО обучающийся(аяся) на _____ курсе по профессии / специальности СПО _____ <i>код и наименование</i> _____ подготовки (<i>только для СПО</i>) <i>базовой или углубленной</i></p>		
<p>освоил(а) программу профессионального модуля _____ _____ <i>наименование профессионального модуля</i></p>		
<p>в объеме _____ час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (<i>если предусмотрено учебным планом</i>).</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<p>Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) <i>(только для СПО, если предусмотрено учебным планом и не входит в состав экзамена квалификационного).</i> Тема «_____» Оценка _____.</p>		
Итоги экзамена (квалификационного)		
Коды проверяемых (общих и профессиональных) компетенций	Освоен / не освоен)	
ОК1, ОК2, ОК... ПК...		
Дата ____ . ____ .20 ____	Подписи членов экзаменационной комиссии	

4.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

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

Основная литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Омега - Л, 2019. – 328 с.
2. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред.проф. образования. – 4-е изд., стер./ З.П.Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: ИЦ Академия, 2019. – 272с.
1. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / В.Ф.Кащенко, Р.В.Кащенко.- М.: Альфа- М: ИНФРА-М, 2018.- 416 с.
2. Шатун, Л.Г. Кулинария: учебник для начального профессионального образования / Л.Г. Шатун.- М.: Академия, 2019. – 317 с.

Дополнительная литература:

1. Голубкина, Т.С. Никифорова Н.С. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: Учебник для начального профессионального образования / Т.С.Голубкина, Н.С. Никифорова – М.: Академия, 2011. – 480 с.
2. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник / В.П.Золин. – 2-е изд. – М.: Академия, 2010.- 256 с.

Словари и справочники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.
1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ , 1996. – 619 с.
2. Справочник технолога общественного питания /А.И. Мглинец и др. – М.: Колос.- 2012.
3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2011. – 663с.
4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.:ДеЛи принт, 2012. – 590с.

Законодательные и нормативные документы

1. ФЗ РФ О качестве и безопасности пищевых продуктов / Утв. 02.01.2000, ФЗ-29 Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003
1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Материалы периодической печати

Журналы:

Секреты кулинарии// Питание и общество// Шеф// Трюфель// Ресторатор// Витрина// Империя вкуса// Ресторан // Ресторанные ведомости// Вы и ваш ресторан // Гастрономъ// Ресторанный бизнес // Ресторатор// Гостиница и ресторан // и др.

Интернет-ресурсы

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **[www. 100 menu. ru](http://www.100menu.ru)**
2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий **[www. tsf 2000. ru](http://www.tsf2000.ru)**
3. Электронные книги по кулинарии **[www. dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)**
4. Электронная книга по кулинарии

rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

5.ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МДК 1.1.

Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

1 уровень

<p>1. Выберите правильный ответ</p> <p>2. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:</p> <p>а) клубнеплоды; б) корнеплоды; в) плодовые; г) пряные.</p> <p>3. Ревень - это:</p> <p>а) тыквенные овощи; б) плодовые овощи; в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками; г) десертные овощи в виде побегов.</p> <p>4. Сульфитирование картофеля - это:</p> <p>а) обработка кислотой; б) обработка щёлочью; в) обработка паром; г) обработка бисульфитом натрия.</p> <p>5. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?</p> <p>а) пластинчатые; б) губчатые; в) сумчатые; г) трубчатые.</p> <p>6. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?</p> <p>а) свежие; б) маринованные; в) солёные; г) сушеные.</p>	<p>7. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:</p> <p>а) калибровка; б) карбование ; в) сортировка; г) обтачивание овощей.</p> <p>8. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:</p> <p>а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка; б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка; г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.</p> <p>9. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:</p> <p>а) 2-3 часа при Т 4-8°C; б) 12 часов при Т 0°C; в) 24 часа при Т +2°C; г) 48 часов при Т +4+7°C.</p> <p>9. Существуют следующие формы нарезки капусты:</p> <p>а) брусочки, дольки; б) крошка, кубики; в) соломка, шашки; г) дольки, кубики.</p> <p>10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?</p> <p>а) помидоры, баклажаны; б) перец, кабачки, огурцы; в) перец, кабачки, капуста для голубцов; г) картофель, помидоры, огурцы.</p>
--	--

2 уровень

11. Дополните:

обработка артишоков: обрезают верхнюю колючую часть, ... и ... удаляют волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, промывают.

12. Установите соответствие

Лук репчатый	Формы нарезки	Картофель
	<p>а) брусочки б) соломка в) ломтики г) дольки д) кубики е) кольца</p>	

13. Вставьте пропущенный этап в технологическом процессе

механической обработки овощей

Кабачки

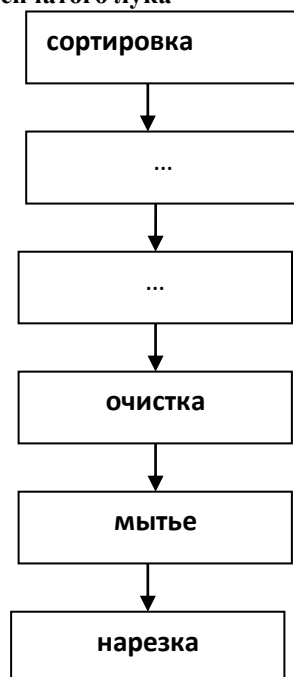
мытьё → ... → очистка кожицы → ... → нарезка → ...

14. Установите соответствие:

Клубнеплоды	Наименование овощей	Корнеплоды
	1.Картофель 2.Батат 3.Свекла 4.Морковь 5.Топинамбур 6. Редис 7.Репа 8.Брюква 9.Сельдерей 10.Петрушка 11.Хрен 12.Пастернак	

3 уровень

15. Дополните схему обработки репчатого лука



16. Восстановить цепочку подготовки белокочанной капусты для фарширования:

1. Охлаждение
2. Удаление кочерыжки
3. Очистка от верхних листьев
4. Мытьё
5. Подсолённая вода 15-20 минут
6. Варка до полуготовности
7. Разделка на листья
8. Формование голубцов
9. Отбивание утолщенной части листа

17. Установить соответствие между видами овощей и способами тепловой обработки, применяемыми при подготовке овощей к фаршированию:

Овощи	Ответ	Способ тепловой обработки
кабачки		1. Припускание
перец		2. Не требует тепловой обработки

помидоры капуста баклажаны		3. Варка на пару 4. Варка до полуготовности 5. Бланширование
----------------------------------	--	--

18. Установите соответствие:

Пассирование	Форма нарезки	Тушение
	1.Соломка 2.Брусочки 3.Кубики 4.Кружочки 5.Ломтики 6.Дольки 7.Гребешки 8.Звездочки 9.Шестеренки 10.Шарики 11.Орешки	

19. Установить соответствие:

Вид грибов	Ответ	Операции
подосиновики, подберёзовики, белые грибы, шампиньоны		1.Удалить плёнку → зачистка корня→ снятие кожицы со шляпки → мытьё с добавлением лимонной кислоты 2.Перебрать → срезать корешки → холодная вода на 30-40 минут → варка 10-15 минут → промыть горячей водой 3.Очистка от листьев → удаление нижней части ножки, соскабливание загрязнённой кожицы → мытьё 3-4 раза

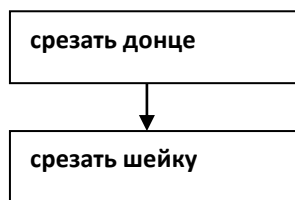
20. Соотнести виды нарезки клубнеплодов и размеры:

Вид нарезки	Ответ	Размеры нарезки
кружочки ломтики брусочки соломка средний кубик		толщина а) 0,1 - 0,2 см б) 0,2 * 0,2 см сечение в) 1 – 1,5 см. длина г) 0,2 см толщина д) 0,7 – 1 см поперечное сечение

Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»

Эталон ответов к тематическому контролю №1

1. в.
2. в.
3. г.
4. а.
5. г.
6. б.
7. б.
8. г.
9. в.
10. в.
11. отрезают стебель и защищают доньшко от сухих листьев.
12. Лук репчатый: б, г, д, е;
картофель: а, б, в, г, д.
13. удаление плодоножки, промывание, удаление семян.
14. клубнеплоды: 1, 2, 5.
корнеплоды: 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.
пряные: 2, 3, 5, 7, 9, 10.
листовые: 1, 4, 6, 8.
- 15.



16. 5, 3, 4, 2, 6, 1, 7, 9, 8.
17. кабачки – 4;
перец – 5;
помидоры – 2;
капуста – 4;
баклажаны – 2.
18. пассирование: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9;
тушение: 1, 5, 6.
19. подосиновики, подберезовики, белые грибы – 2
шампиньоны – 1.
20. кружочки – а;
ломтики – г;
брусочки – д;
соломка – б;
средний кубик – в.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЗАЧЕТА МДК 1.2.

Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

1 уровень

- | Выберите правильный ответ | Балл |
|--|----------|
| 1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы | 2 |
| а) 5° - 6°C;
б) 10° - 12°C;
в) 18° - 20°C;
г) 1° - 2°C. | |
| 2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории: | 2 |
| а) тощей;
б) средней жирности;
в) жирной;
г) особо жирной. | |
| 3. Ценным продуктом питания является рыба | 2 |
| а) живая;
б) охлаждённая;
в) мороженая;
г) солёная. | |
| 4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым: | 2 |
| а) осетр, горбуша, окунь;
б) горбуша, сёмга, форель;
в) сёмга, форель, севрюга;
г) треска, судак, сельдь. | |
| 5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом: | 2 |
| а) 40°;
б) 60°;
в) 90°;
г) 30°. | |
| 6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости: | 2 |
| а) в молоке;
б) в смеси воды и молока;
в) в льезоне;
г) в сливках. | |
| 7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется: | 2 |
| а) бланшированием;
б) панированием;
в) фаршированием;
г) маринованием. | |
| 8. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят: | 2 |
| 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 | |
| 9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают: | 2 |
| а) треску, пикшу, навагу;
б) осетра, лосось, сельдь;
в) щуку, судака, карпа;
г) щуку, налима, окуня | |
| 10. К головоногим моллюскам относятся: | 2 |
| а) омары, лангусты;
б) раки, кальмары;
в) кальмары, осьминоги;
г) мидии, трепанги | |

2 уровень

Дополните:

Балл

11. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который ...

4

12. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это ...

3

13. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием...

3

14. Установите соответствие:

5

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы 2. Котлеты 3. Биточки 4. Рулет 5. Тельное 6. Фрикадельки 7. Тефтели	а) батон б) овально-приплюснутая с заостренным концом в) кирпичик г) округло-приплюснутая д) шар е) полумесяца

15. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

5

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

16. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»):

5

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластоватой рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

3 уровень

17. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

10

- а) очистка чешуи;
- б)
- в) из головы удаляют жабры и глаза;
- г)
- д) промывание;
- е)

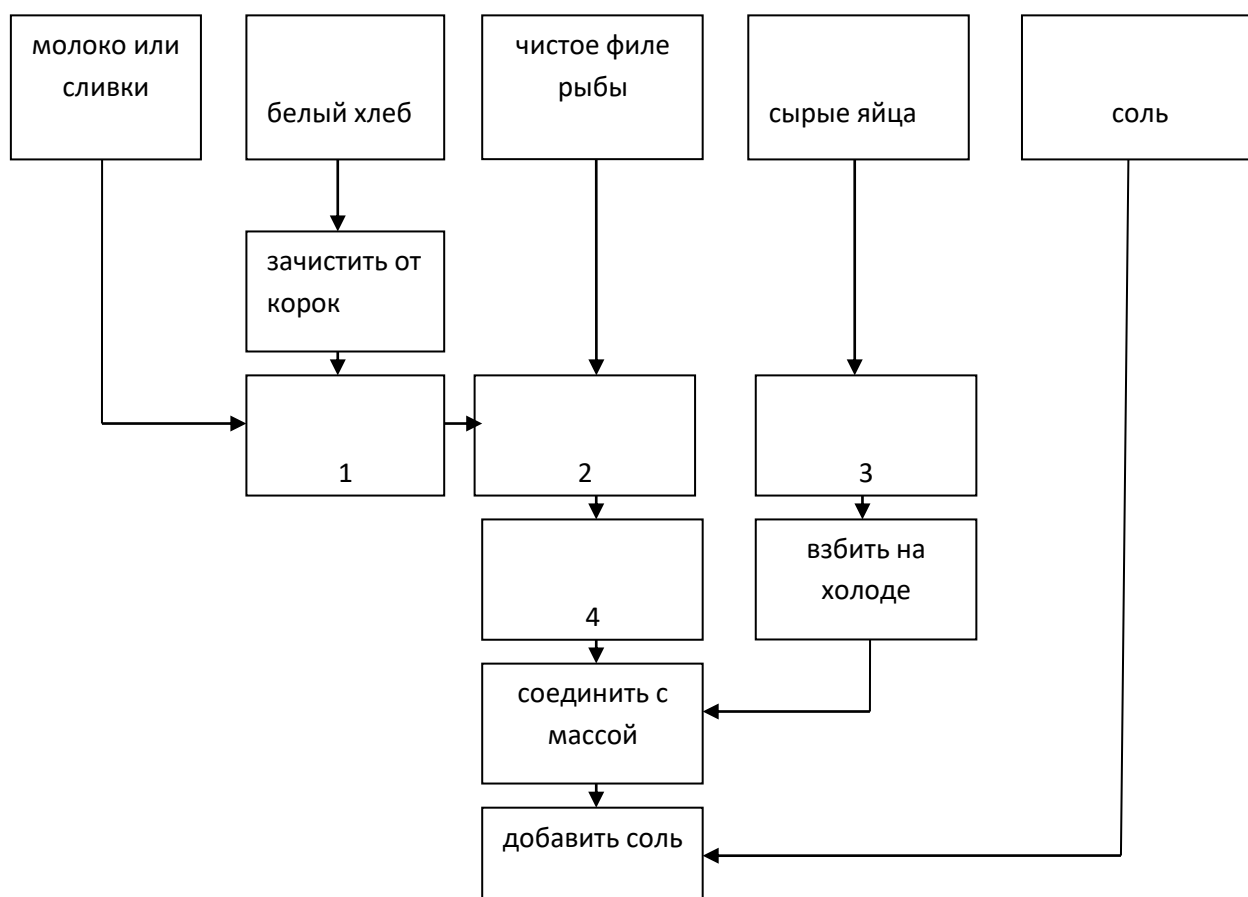
18. Установить последовательность данных операций: **10**

- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

19. Дополните таблицу (правильные варианты отметьте знаком «+»): **10**

Полуфабрикаты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
Котлеты					
Биточки					
Тефтели					
Зразы					
Рулет					
Тельное					
Рыба в тесте					
Рыба фри					

20. Дополните схему: **10**



21. Рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг. трески на филе без кожи и костей, если чистое филе составит 73%. **10**

**Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря
к тематическому контролю № 2**

1. б.
2. б. 6. в.
3. а. 7. б.
4. б. 8.б.
5. г. 9. в.
10.в.
6. придает пышную, пористую и сочную консистенцию.
7. хлебная панировка.
8. маринование.
9. 1-в, 2-б, 3-г; 4-а; 5-е; 6-д; 7-д.
- 10.

Полуфаб-рикаты	Варка (при- пускание)	Жарка основным способом	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение
1) Зразы		+			
2) Котлеты		+			
3) Биточки		+			
4) Рулет				+	
5) Тельное			+		
6) Фрикадельки	+				
7) Тефтели					+

16.

Полуфабрикаты	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
1) Рыба в целом виде	+	+	+	
2) Звенья пластоватой рыбы	+	+	+	
3) Порционные куски (кругляши)	+		+	
4) Филе с кожей и костями	+		+	
5) Филе с кожей без костей	+	+	+	+
6) Чистое филе		+		+

17. б) удаление плавников;
г) потрошение;
е) обсушивание.

18. а→в→г→е→б→г→ж

19.

Полуфабри-каты	Вид панировки				
	льезон	белая	красная	мучная	тесто кляр
1) Котлеты		+			
2) Биточки		+			
3) Зразы			+		
4) Рулет	+		+		
5) Тельное	+		+		
6) Рыба в тесте					+
7) Рыба фри	+			+	

20. 1) замочить в молоке или сливках;
2) соединить с чистым филе;
3) отделить белки от желтков;
4) пропустить 2-3 раза через мясорубку с частой решеткой.

21. 1) $100\% - 73\% = 27\%$;
2) 50кг - 100%
х - 27%;
3) $x = 27 * 50 / 100 = 13,500$ кг.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МДК 1.2.

Тема: «Обработка мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы»

1 уровень

Выберите правильный ответ	Балл
1. При обвалке свинины получают:	2
а) корейку, покромку, грудинку, окорок; б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею; в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею; г) шею, грудинку, корейку, окорок	
2. Для жарки используют следующие части говядины:	2
а) лопаточная, пашина; б) толстый край, вырезка; в) боковая, наружные части задней части; г) покромка, грудинка, шея	
3. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:	2
а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая; б) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф; в) грудинка фаршированная, ростбиф, мясо шпигованное; г) вырезка, антрекот, мясо тушеное	
4. Порционные полуфабрикаты из свинины:	2
а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные; б) шницель, антрекот, котлета отбивная; в) эскалоп, шницель, котлета натуральная; г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель	
5. Тефтели имеют форму:	2
а) приплюснуто-округлую; б) овально-приплюснутую; в) шарики; г) форма батона	
6. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:	2
а) кубики 30-40г; б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г; в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г; г) кубики 20-30 г	
7. Как называется полуфабрикат из натурально-рубленой массы в который шпиг нарезают мелкими кубиками?	2
а) фрикадельки; б) шницель; в) бифштекс; г) люля-кебаб.	
8. Основное назначение приема маринования мяса:	2
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.	
9. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:	2
а) шницель, бифштекс, фрикадельки; б) тельное, рулет, биточки; в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет; г) тефтели, рулет, шницель.	
10. Для приготовления котлет пожарских используется:	2
а) кнельная масса из птицы; б) котлетная масса из птицы; в) натурально-рубленая масса из мяса; г) котлетная масса из мяса.	

2 уровень

Дополните:

11. При разрубке передней четверти говядины получают следующие отруба... 3
12. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это ... полуфабрикаты из ... 3
13. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ... 4
14. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты ... 4
15. Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины: 4

Полуфабрикаты	Ответ	Наименование частей
1. Эскалоп 2. Щнибель 3. Гуляш 4. Поджарка		А. Окорок Б. Корейка В. Лопаточная часть Г. Грудинка Д. Шейная часть

3 уровень

16. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины: 5

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки по 2 куса, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

17. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации: 8

А. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясо отварное	
	11. Бифштекс	

18. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы из мяса: 10

