

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Фонд оценочных средств
по профессиональному модулю**

**ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента
рабочей программы (ОП)
по профессии СПО
43.01.09. Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

Разработчики:

Шалаева С.А, преподаватель ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Машукова М.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Рецензент:

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии  Мусифулина М.Ш.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии  Мусифулина М.Ш.

Заключение
на фонд оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Составленный преподавателем: Шалаевой Светланой Андреевной

Представленный фонд оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства текущего и промежуточного контроля
соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных
рабочих (служащих) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, итогового контроля
успеваемости представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным
требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств
рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

ИП Т.М.Фарутина



Т.М.Фарутина

Заключение
Фонда оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента
 программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да (+)	нет (-)
Экспертиза оформления титульного листа			
1.	Наименование фонд оценочных средств профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в ППКРС	+	
2.	Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с рекомендациями	+	
Экспертиза паспорта фонда оценочных средств			
3.	Паспорт фонда оценочных средств заполнен полностью	+	
4.	Пункт «Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания» заполнен в соответствии с ФГОС и программой ПМ	+	
5.	Пункт «Результаты обучения ПК, ОК» заполнен в соответствии с ФГОС и программой	+	
6.	Пункт «Основные показатели оценки результата» заполнен в соответствии с программой	+	
7.	Наличие в паспорте распределения ФОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.	+	
8.	Перечень основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники информационной базы образовательной организации	+	
9.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+	
10.	Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления	+	
11.	Задания для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представлены	+	
Экспертиза оформления фонда оценочных средств			
12.	Фонд оценочных материалов оформлен в соответствии с рекомендациями.	+	
13.	Оценочные средства позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю.	+	
Итоговое заключение (следует выбрать одну из альтернативных позиций)			
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю может быть рекомендован к утверждению		+	
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю следует доработать		+	
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю не рекомендуется к использованию в образовательном процессе		+	
Замечания и рекомендации эксперта по доработке:			

Содержание

I. Паспорт фонда оценочных средств.....	6
II. Фонд оценочных средств.....	9
2.1. Зачет для МДК 01.01.....	9
2.2. Зачет МДК 01.02.....	12
2.3 Задания для экзамена.....	17
III. Структура фонда оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	20
IV. Пакет экзаменатора.....	16
4.1. Форма оценочной ведомости.....	16
4.2. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части).....	18

I. Паспорт фонда оценочных средств

Назначение:

ФОС 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 среднего профессионального образования 43.01.09. Повар кондитер

Профессиональные компетенции:

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

Общие компетенции:

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

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

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

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

Формы промежуточной аттестации по освоению профессионального модуля
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Зачет
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Зачет
Промежуточная аттестация	экзамен

II. Фонд оценочных средств

2.1. Задания для зачета МДК 01.01

ЗАДАНИЕ 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

- а) в свекле, моркови;
- б) в чесноке, луке, редьке;
- в) в картофеле, хрене;
- г) в тыкве, капусте.

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

- а) в картофеле, тыкве;
- б) в сельдерее, петрушке;
- в) в свекле, капусте;
- г) в спарже, шпинате.

3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?

- а) в картофеле, свекле;
- б) в капусте, моркови;
- в) в репе, редьке, хрене;
- г) в кабачках, патиссонах.

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

- а) в свекле, моркови, репчатом луке;
- б) в тыкве, кабачках;
- в) в редьке, картофеле;
- г) в укропе, эстрагоне.

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

- а) в моркови, капусте;
- б) в помидорах, чесноке;
- в) в помидорах, щавеле;
- г) в свекле, репе.

Задание 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой корнеплод является самым ранним?

- а) редька;
- б) морковь;
- в) редис;
- г) хрен.

2. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

- а) морковь;
- б) редис;
- в) свекла;
- г) сельдерей.

3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

- а) морковь;
- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) брюква.

4. Какой корнеплод содержит каротин?

- а) морковь;
- б) сельдерей;

г) редька.

5.Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь;

б) редис;

в) свекла;

г) пастернак.

Задание 3. Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат
Корнеплоды	Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак, сельдерей

Задание 4

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

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

Задание 5

1. Классификация мяса по видам.

- а. говядина
- б. птица
- в. свинина
- г. баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

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

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- а. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- б. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

- а. Полноценный белок
- б. Неполноценный белок

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

- а. оссеин
- б. эластин
- в. коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- а. грязные,
- б. порционные,
- в. мелкокусковые,
- г. рубленые,
- д. кусковые
- е. средние.
- и . крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

- а. сухую корочку,
- б. цвет - от бледно-розового до красного,
- в. Консистенцию - плотную, эластичную,
- г. синий цвет,
- д. запах несвежего

Задание 6

1.. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

Задание 7

Допишите предложения.

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

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

3. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____

в питании пожилых людей.

Задание 8

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.

2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____

3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

4. К тощим рыбам относят треску, _____

2.2. Задания для зачета МДК 01.02.

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

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

а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;

б) для блюда «Картофель в молоке»;

в) для жаренья во фритюре;

г) для тушения.

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

а) для блюда «Картофель в молоке», для т

в) для жаренья основным способом.

3. Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника;

б) для запекания рыбы и мяса;

в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4...5 см, сечение 0,2х0,2 см):

а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья;

б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

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

а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;

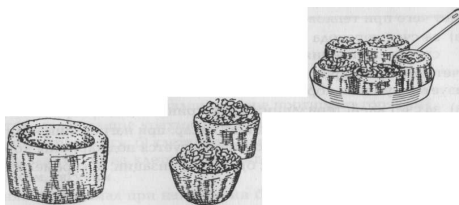
б) для холодных блюд и закусок;

в) для рассольник

Задание 2

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

Очищенный от кожи кабачок. Часть мякоти с семенами вынимается ложкой



Задание 3

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

- а. говядина
- б. птица
- в. свинина
- г. баранина

2. Укажите: Мясо содержит много:

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

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

- а. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- б. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

- а. Полноценный белок
- б. Неполноценный белок

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

- а. оссеин
- б. эластин
- в. коллаген

6. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- а. порционные,
- б. мелкокусковые,
- в. рубленые,
- г. кусковые
- д. средние.
- е. крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

- а. сухую корочку,
- б. цвет - от бледно-розового до красного,
- в. консистенцию - плотную, эластичную,
- г. синий цвет,
- д. запах несвежего мяса.

Задание 4

1. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

- а. размораживание,
- б. обмывание,
- в. обсушивание,
- г. кулинарная разделка и обвалка,
- д. зачистка и сортировка мяса,
- е. приготовление полуфабрикатов.

2. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

- а. деление куски
- б. дуление на части
- в. деление на отруба,
- г. обвалка отрубов,
- е. жиловка и зачистка.

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

- а. отруба,
- б. крупнокусковые части,

- в. мелкокусковые части,
- г. лопаточную часть,
- д. шейную часть,
- е. грудинку,
- и. спинно - реберную часть.

4. Что такое вырезка:

- а. наиболее нежная часть мяса, используется для жарки крупными кусками,
- б. натуральными порционными и мелкими кусками.
- в. наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

- а) 15-18°C. б) 15-23°C. в) 7-8 °C. г) 54-55 °C.

6. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

- а. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
- б. чтобы во время жарки быстрее была готова.

7. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

- лопаточную часть,
- корейку,
- грудинку,
- шейную часть,
- тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

8. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

- а. белки,
- б. минеральные вещества,
- в. жиры,
- г. экстрактивные вещества,
- д. витамины РР, А, D, группы В.

9. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

- а. степная,
- б. боровая,
- в. болотная,
- г. водоплавающая.

Задание 5

1. Тушки птицы заправляют:

- а. в три нитки,
- б. "в кармашек",
- в. в одну нитку,
- г. в две нитки.

2. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы:
(уточнить последовательность)

- а. нарезка (1)
- б. отбивание (2)
- в. подрезание сухожилий (3)
- г. панирование (4)
- д. шпигование (5)
- е. маринование (6)
- и. поедание
- выбрасывание

3. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

- а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

4. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

Название П/Ф

5. Укажите бифштекс – это:

крупнокусковой п/ф

мелкокусковой п/ф

порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:

не панируют

панируют

обрезают

7. Размер бефстроганов?

брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,

порционные куски толщиной 1,5-2 см,

брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

Задание 6

По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;

в) переходит в клейкое вещество глютин.

Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета;

б) повышению калорийности;

в) возбуждению аппетита.

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах, _____

Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе, _____

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
3. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маришка;
 - в) ставрида.
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
 - а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда.
5. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

6. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

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

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

2. Как подразделяется рыба по размерам?

3. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

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

5. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

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

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

2.3 Задания для экзамена

Билет № 1

Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.

Разделка рыбы на чистое филе.

Обработка корнеплодов.

Билет № 2

По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.

Разделка бесчешуйчатой рыбы. (Сом, налим, угорь)

3.Обработка капустных и луковых овощей

Билет № 3

Что называется сырьем.

Разделка рыбы на чистое филе с кожей.

3.Требования к повару.

Билет № 4

Дать понятия основным способам тепловой обработки.

Обработка грибов.

3.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

Билет № 5

Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.

Техника приготовления котлетной массы из рыбы.

Простые формы нарезки из моркови.

Билет № 6

Дать понятия комбинированным способам жарки.

Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.

Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

Билет № 7

Разделка передней четвертины говядины.

Сложные формы нарезки картофеля.

Техника обработки осетровой рыбы.

Билет № 8

Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).

Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)

Все формы нарезки свеклы.

Билет № 9

Разделка задней четвертины говядины.

Сложные формы нарезки из моркови.

Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

Билет № 1

Обработка субпродуктов первой категории (печень, почки, язык).

Обработка томатных и тыквенных.
Характеристика и виды панировок.

Билет № 11

Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
Техника подготовки щуки фаршированной.
Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

Билет № 12

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

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).
2. Заправка птицы клювом.
3. Простые формы нарезки из картофеля.

Билет №14

1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).
2. Порядок оказания услуг.
3. Обработка клубнеплодов.

Билет № 15

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

Билет № 16

1. Характеристика мясного сырья.
2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей

Билет №17

- Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)
2. Общие требования к производственному персоналу.
 3. Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

Билет № 18

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

Билет №19

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

Билет № 20

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

Билет № 21

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

Билет №22

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

Билет № 23

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

Билет №24

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

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.
2. Обработка луковых, все формы нарезки.
3. Общие требования к производственному персоналу.

Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.
2. Заправка птицы в одну нитку.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (креветки, морская капуста).

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).
2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.
3. Требования к кулинару мучных изделий.

Билет № 28

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

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.
2. Разделка свиной туши.
3. Требования к кондитеру.

Билет № 30

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

Перечень блюд для практических заданий

Приготовление блюд из овощей

Приготовление блюд из мясных продуктов

Приготовление блюд из птицы

Приготовление блюд из рыбы

Приготовление блюд из морепродуктов.

II. Структура фонда оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

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

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

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

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Тайшетский промышленно-технологический техникум» (ГБПОУ ИО ТПТТ)

Аттестационный лист прохождения учебной практики

Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
(вид практики, модуль)

Ф.И.О. студента _____

Группы № _____, _____

(указать специальность / профессию)

Место проведения практики _____

(наименование организации)

Сроки проведения практики _____

Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	18	
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	18	

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p>	18	
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	<p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	18	

Особое мнение о студенте:

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации

Подпись

Ф.И.О. должность

Руководитель практики от техникума

Подпись

Ф.И.О. должность

Министерство образования Иркутской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

Аттестационный лист прохождения производственной практики

Производственная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий

разнообразного ассортимента.

(вид практики, модуль)

Ф.И.О. студента _____

Группы № _____, _____

(указать специальность / профессию)

Место проведения практики _____

(наименование организации)

Сроки проведения практики _____

Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.		
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	Обработка овощей, грибов. Нарезка, формовка овощей, грибов различными методами. Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья различными методами.		
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		

ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	Хранение обработанного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов из мяса, птицы, дичи. Упаковка на вынос или для транспортирования. Ведение расчетов с потребителем при отпуске.		
------------	---	--	--	--

Особое мнение о студенте:

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации _____
Подпись _____ Ф.И.О. должность _____

Руководитель практики от техникума _____
Подпись _____ Ф.И.О. должность _____

IV. Пакет экзаменатора

4.1. Форма оценочной ведомости

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ			
(ФИО) _____ обучающийся на _____ курсе по профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер успешно освоил программу профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в объеме 270 часов с «_____» _____ 20____ г. по «_____» _____ 20____ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:			
Элементы модуля (код и наименование практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения программы ПМ	Формы промежуточной аттестации	Оценка
Учебная практика		Зачет	
Производственная практика		Зачет	
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Экзамен (квалификационный)	
Итоги экзамена (квалификационного):			
Коды и наименование проверяемых компетенций			Оценка (да/нет)
П.К.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.			
П.К.1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.			
П.К.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.			
П.К.1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.			
ОК1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.			
ОК2 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.			
ОК3 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.			
ОК4 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.			
ОК5 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.			
ОК6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.			
ОК7 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное			

4.2. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого и пакет экзаменатора.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля			
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Номер и содержание задания	
		Задание № 1	Задание № 2
		освоил/ не освоил	освоил/ не освоил
<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, 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, птицы, дичи</p>	<p>- оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами</p> <p>-обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой</p> <p>выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p> <p>выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;</p>		
ОК1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и			

<p>регламентами.</p> <p>ОК2 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК3 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК4 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК5 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК7 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК8 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК10 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>			
--	--	--	--

1. ФГОС – 3 «Технология продукции общественного питания»
2. Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2012г.
3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2011г.
4. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
5. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
6. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
7. Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
8. М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
9. Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

- интернет – ресурсы:

<http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html>

http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.vkysno.kiev.ua/>

<http://www.otveday.ru/>

<http://retsepty.org.ua/>