

Приложение 4
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

2021г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1.1. Особенности образовательной программы

Фонды оценочных средств разработаны для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В рамках профессии СПО предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций: 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь.

Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний квалификаций рекомендуется применять следующие материалы:

Квалификация (сочетание квалификаций)	Профессиональный стандарт)	Компетенция Ворлдскиллс
Помощник повара (3 уровень квалификации)	33.011 Повар	Поварское дело
Помощник кондитера (3 уровень квалификации)	33.010 Кондитер	Кондитерское дело

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на промежуточной аттестации

Оцениваемые основные виды деятельности и профессиональные компетенции	Описание выполняемых в ходе процедур промежуточной аттестации заданий
ВПД «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» ПК 1.1-1.4	-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 (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведение расчетов с потребителями; -подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов,

	обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним; -требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибам, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; -рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
Дифференцированный зачет Квалификационный экзамен	

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ДЗ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для ДЗ

Реализация программы профессионального модуля предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет».

По профессиональному модулю предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); сообщения и доклады.

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, в случае наличия электронной информационно -образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по самостоятельной работе.

2.2. Порядок проведения процедуры

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального цикла в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема - передачи информации в доступных для них формах.

3. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЗ

3.1. Структура и содержание задания

3.1.1 Формулировка типового теоретического задания по МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

2. Время выполнения: 45 минут

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).
4. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.
5. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
6. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.
7. Каковы первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование?
8. Опишите технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов в овощном цехе. Какие виды оборудования при этом используются?
9. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре в овощном цехе?
10. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
11. Какими видами сменных механизмов комплектуется овощной цех?
12. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?
13. Какие используются машины для очистки картофеля? Каковы принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины?
14. Какие правила личной гигиены следует соблюдать при выполнении работ в производственных цехах?
15. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки рыбы. Какие виды оборудования при этом используются?
16. Дайте краткую характеристику этапов технологического процесса обработки мяса в мясном цехе предприятия общественного питания.
17. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции в мясном цехе
18. Перечислите меры предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений на предприятии питания.
19. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки овощей.
20. Дайте определение основному профессиональному термину: «сырье»?
21. Дайте определение основному профессиональному термину: «полуфабрикат»?
22. Дайте определение основному профессиональному термину: «блюдо»?

23. Дайте определение основному профессиональному термину: «рецептура»?
24. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «качество»?
25. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «пищевая ценность»?
26. Дайте определение основному технологическому циклу производства: «контроль качества»?
27. Как происходит утилизация отходов?
28. Какие требования предъявляют к производственным столам на П.О.П?
29. Какие операции включает в себя обработка рыбы?
30. Для чего кладут соль в воду при разморозке рыбы?
31. Как называется машина предназначенная для очистки рыбы от чешуи?
32. Из каких операций состоит технологический процесс обработки мяса?
33. Какими механизмами комплектуется универсальный привод или универсальная кухонная машина в мясном цехе?
34. Какой вид инвентаря (нож, доска, тара) используются при работе с сырой рыбой?
35. Для чего маркируют посуду и инвентарь на П.О.П.?
36. Какие санитарные правила нужно соблюдать повару на своем рабочем месте?
37. Каковы признаки недоброкачества рыбы?
38. Каковы признаки недоброкачества мяса?

Дифференцированный зачет для МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 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 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.
3. 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.
4. Какой корнеплод является самым ранним?
а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.
5. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?
а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква
6. 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

7. Классификация мяса по видам:

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

- а) это составные мышечной и соединительной ткани мяса
- б) это составные жировой и костной ткани рыбы

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

- а) оссеин
- б) эластин
- в) коллаген

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

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

11. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. Допишите предложения:

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

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

17. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- а) грязные,
- б) порционные,
- в) мелкокусковые,
- г) рубленые,
- д) кусковые
- е) крупнокусковые

18. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

- а) степная,

- б) боровая,
- в) болотная,
- г) водоплавающая.
- д) домашняя

19. Для приготовления бульона используют:

- а) старую птицу
- б) цыплят
- в) взрослую птицу

20. К сельскохозяйственной птице относят:

- а) уток
- б) гусей
- в) кур
- г) куропаток

Дифференцированный зачет для МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов»

1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

2. Время выполнения: 45 минут

Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. 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.

2. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

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

3. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

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

4. Какой корнеплод содержит каротин?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) редька.

5. Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

6. Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

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

7. Укажите: Мясо содержит много:...

8. Допишите: коллаген это:

- а) полноценный белок
- б) неполноценный белок

9. Из каких основных тканей состоит мясо:

- а) кожная
- б) жировая
- в) мышечная
- г) соединительная
- д) костная

10. На предприятия общественного питания грибы поступают:

- а) свежие
- б) сушеные
- в) соленые
- г) копченые
- д) мороженные

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

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

12. Ревень - это:

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

13. Предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты:

- а) грязные,
- б) порционные,
- в) мелкокусковые,
- г) рубленые,
- д) кусковые
- е) крупнокусковые

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

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

15. 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.

16. Допишите предложения:

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

2. К тощим рыбам относят треску, _____

17. Какие полезные вещества содержит мясо птицы ?

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

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

19. . Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

- а) степная,
- б) боровая,

- в) болотная,
- г) водоплавающая,
- д) домашняя.

20. Для приготовления бульона используют:

- а) старую птицу
- б) цыплят
- в) взрослую птицу

Эталоны ответов:

Вариант 1

- 1-б; 2-в; 3-в; 4-в; 5-б;
 6 – капустные (все виды капусты)
 луковые (лук репчатый, зеленый, порей, чеснок)
 пряные (укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран, мята)
 салатно-шпинатные (салат, щавель, шпинат, крапива)
 плодовые (томатные, тыквенные, бобовые, зерновые)
 десертные (артишоки, спаржа, ревень)
 7- говядина, свинина, баранина, птица;
 8-а; 9-а; 10-а; 11-г; 12-б; 13-1,2,3; 14-в; 15-в;
 16-1) среда обитания, 2) белорыбца и минога
 17- б,в,г,е; 18-а,б,в,г; 19-в; 20-а,б,в.

Вариант 2

- 1-б; 2-в; 3-б; 4-а; 5-в;
 6 – калибровка (рациональное использование овощей, снижение отходов, распределение овощей по размеру и качеству)
 мытье (удаление остатков земли и песка)
 очистка (удаление частей с пониженной пищевой ценностью)
 нарезка (для равномерной тепловой обработки и красивого внешнего вида)
 7- Полноценных белков -14,5-23%, жира - от 2 до 37, минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа), витамины А, D, РР и группы В.
 8- б; 9- б,в,г,д; 10-а,б,в,д; 11-в; 12-в; 13- б,в,г,е; 14- а;
 15 – 1) экстраактивных веществ и витаминов А, D, Е
 2) ненасыщенных жирных кислот;
 16 – 1) пищевая ценность, 2) минтай, камбала, карась, судак.
 17 - белки, минеральные вещества, жиры, экстрактивные вещества, витамины РР, А, D, группы В.
 18 – б; 19 – а,б,в,г; 20-в.

Критерии оценивания заданий:	
«Отлично»	20-18 заданий выполнены верно;
«Хорошо»	17-15 заданий выполнены верно;
«Удовлетворительно»	14-10 заданий выполнены верно;
«Не удовлетворительно»	не справился с заданием.

3.1.2 Формулировка типового теоретического задания по МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

2. Время выполнения: 45 минут

Задание 1:

Текст задания:

1. Для жарки чаще используют овощи:

а/вареные

б/сырые

в/тушеные

г/запеченные

2.Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:

а/ нарезают, обсушивают

б/ нарезают, промывают, обсушивают

в/ нарезают, жарят

3. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:

а/ протертого картофеля и яиц

б/ протертого картофеля, молока и яиц

в/ протертого картофеля, муки и сметаны

4.Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:

а/ формой

б/ формой и наличием фарша

в/ только наличием фарша

5.Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки:

а/ картофельную массу

б/ картофельное пюре

в/ картофель отварной

Задание 2:

Текст задания:

1.Продолжите фразу: на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем см , жарят, периодически помешивая до образования.....

2.Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:

а/пассерованию

б/припусканию

в/панированию в муке

3.Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

а/котлеты морковные

б/рагу овощное

в/суп из овощей

4.Выберите правильный способ приготовления крокет:

а/кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом

б/приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом

в/в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши ; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

5.Решите задачу. Сколько нужно взять жира для фритюра, чтобы пожарить 20 кг картофеля. Разовая доза закладки 2 кг.

а/80кг

б/180 кг

в/8 кг

Задание 3:

Текст задания:

1.Овощи варят следующим образом:

а/заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании;

б/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;

в/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне в открытой посуде;

2. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

а/ вода, молоко, яйца, соль

б/ вода, молоко, соль,

в/ молоко, сливочное масло

3.Картофель отварной отпускают:

а/поливают водой от варки картофеля, добавляют лавровый лист

б/поливают подливой, посыпают панировочными сухарями

в/поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью

4.Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»

а/варят в воде

б/варят только в молоке

в/варят в бульоне

г/варят сначала в воде, а затем в молоке

5.Выберите оптимальный способ приготовления отварного картофеля, обточенного в форме бочонков

а/в молоке

б/в воде

в/на пару

г/в бульоне

Задание 4:

Текст задания:

1.Продолжите фразу: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его.....

2.Продолжите фразу: вода должна прикрывать овощи при варке насантиметра.

3.Вареные овощи должны сохранить:

а/форму и цвет

б/консистенцию

в/ровную поверхность с румяной корочкой

4.Выберите правильную консистенцию для картофеля вареного:

а/плотная, слегка водянистая

б/легкая воздушная, с пузырьками воздуха

в/рыхлая

5.Запекание продолжают до:

а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции

б/ слегка сырого хруста

в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

Задание 5:

Текст задания:

1.Продолжите фразу: перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают или, а овощи запеченные с соусами посыпают тертымили

2.Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами:(количество не ограничено)

а/томатный

б/сметанный

в/грибной

г/фруктово-ягодный

д/молочный сладкий

е/томатно-сметанный

3.Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

а/с мукой

б/без муки

в/с яйцами

г/без яиц

4. Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной:

а/плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут

б/на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают

в/капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

5. Продолжите бракеражную оценку:

Оценку «.....» получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии. Оценку «.....» дают блюдам, имеющим отклонения по вкусовым показателям, но пригодным для переработки. Оценку «.....» получают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но с незначительными отклонениями: нарушена форма нарезки, недостаточно румяная корочка, неполный набор сырья и т. д. Оценку «.....» получают блюда и кулинарные изделия с посторонним вкусом и запахом, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие свою форму, подгоревшие, с признаками порчи, неполновесные

Задание 6:

Текст задания:

Ответьте на вопросы:

1. С какой целью ошпаривают звенья осетровой рыбы?

2. С какой целью ошпаривают порционные куски осетровой рыбы?

3. Какое количество (%) составляют потери при ошпаривании осетровых?

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

5. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют

Задание 7:

Текст задания:

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а/ порционными кусками (кругляшом);

б/ целиком;

в/ разделяют на филе.

2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а/ целиком;

б/ кругляшом (порционным куском);

в/ разделяют на филе.

3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а/ целиком;

б/ кругляшом (порционным куском);

в/ разделяют на филе.

4. Допишите предложения: по своему химическому составу рыба немного уступает мясу животных, а по содержанию..... она превосходит мясо.

5. Допишите предложения: жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие..... значительно повышает его ценность.

Задание 8:

Текст задания:

1. Какие приспособления используют для жарки овощей во фритюре:

а/ лотки для овощей

б/металлические сетчатые корзины

в/шкаф жарочный

2. Выберите посуду для приготовления картофеля припущенного в молоке

а/сотейник или сковороды с толстым дном

б/эмалированная кастрюля

в/дуршлаг

3.Какую посуду запрещено использовать на ПОП:

а/алюминиевую

б/ из нержавеющей стали

в/эмалированную

4. Допишите предложения:

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

Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____

Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____

5. Допишите предложения: к тощим рыбам относят треску,.....

Задание 9:

Текст задания:

1. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

а/ хлеба;

б/ овощей;

в/ творога

2. Мясо старой птицы лучше:

а/ варить;

б/ тушить;

в/ жарить;

3. Название блюда «Цыпленок табака» получило:

а/ по способу жарки;

б/ по наименованию сковороды для жарки;

в/ по способу обработки

4.Запекают блюда из мяса при температуре:

а/ 150-170°C;

б/ 200-220°C;

в/ 220-280°C?

5. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

а/ хлеба;

б/ овощей;

в/ творога

Задание 10:

Текст задания:

1. Мясо старой птицы лучше:

а/ варить;

б/ тушить;

в/ жарить;

2. Название блюда «Цыпленок табака» получило:

а/ по способу жарки;

б/ по наименованию сковороды для жарки;

в/ по способу обработки?

3. Проведите оценку качества блюда «Котлеты по-киевски» с картофелем жареным из сырого:

Показатели
качества

Требования
к качеству:
«Котлеты по-киевски»

Требования к качеству:
картофель, жаренный
(из сырого)

Цвет

Вкус

Аромат

Консистенция

Форма или нарезка

- 4.Перечислите посуду, инвентарь, инструменты необходимые повару мясного цеха для разделки передней четвертины говяжьей туши?
5. Как маркируются доски и ножи мясного цеха, как правильно обработать инвентарь в конце рабочего дня?

Критерии оценки:

- 10 баллов – 5
8 баллов – 4
6-5 баллов – 3
4-3 и ниже балла – 2

**Задания для дифференцированного зачёта
оценки освоения МДК 01.02**

Задания для дифференцированного зачёта состоит из двух вариантов, в каждом варианте по 10 вопросов.

- С 1 - 8й вопрос выбрать правильный вариант ответа;**
- 9й вопрос дополнить и продолжить предложение;
- 10й определить блюдо по сырьевому набору.

Вариант 1

1.Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь
б) картофель
в) свекла
г) редис

2.Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:

1. сортировка
2. ...
3.мытьё
4.очистка
5. ...
6. хранение

3.Установите последовательность работы с картофелечисткой:

- ☐ 1. прекращают подачу воды
☐ 2.включают машину
☐ 3.производят санитарную обработку
☐ 4.проверяют наличие загрузочной воронки
☐ 5.корнеплоды загружают в камеру через загрузочную воронку
☐ 6.открывают дверцу
☐ 7. закрывают дверцу загрузочной камеры
☐ 8.ждут 2-5 минут, пока корнеплоды очистятся
☐ 9.машину отключают от электросети
☐ 10. открывают вентиль на водопроводной линии, подают воду в машину
☐ 11. под загрузочный лоток подставляют тару

4.Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

- а) антоциан
б) пектин
в) канцероген
г) соланин

5.Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?

- а) сортировка
б) удаление кочерыжки
в) дочистка
г) мойка

д) срезание донца

е) очистка

6. Кто имеет право проводить бракераж готовых блюд:

а/ медицинские работники и другие назначенные приказом лица только в присутствии повара, готовившего блюда

б/ только медработник и никто другой

в/ бракераж проводит только директор предприятия

7.Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката

«зразы картофельные»?

а) сухарная

б) мучная

в) льезон

8. Продолжите фразу: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его.....

9. Продолжите фразу: вода должна прикрывать овощи при варке насантиметра.

10. Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

а/ котлеты морковные

б/ рагу овощное

в/ пудинг морковный

Вариант 2

Задания для дифференцированного зачёта состоит из двух вариантов, в каждом варианте по 10 вопросов.

С 1 - 8й вопрос выбрать правильный вариант ответа;

- 9й вопрос дополнить и продолжить предложение;

- 10й определить блюдо по сырьевому набору.

1.Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим

б) теплым

в) остывшим

2.Какая операция лишняя в обработке капусты:

а) удаление донца

б) очистка

в) нарезка

г) мойка

3.Как варят свежемороженые овощи:

а) размораживают

б) не размораживают

в) варят в упаковке

4.Какие из перечисленных операций входят в обработку лука:

а) сортировка

б) удаление кочерыжки

в) дочистка

г) мойка

д) срезание донца

е) очистка

5.Сколько воды берут для варки овощей основным способом:

а) 1/3 высоты посуды

б) 1-2 см выше уровня овощей

в) полную кастрюлю

6. Выберите правильный способ приготовления крокет:

а/ кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом

б/ приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом

в/ в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши ; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

7. Запекание продолжают до:

а/ образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции

б/ слегка суховатой корочки

в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

8. Красящее вещество моркови:

а) антоциан

б) каротин

в) хлорофилл

9. Продолжите фразу: перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают или, а овощи запеченные с соусами посыпают тертымили

10. Определить правильную технологию приготовления солянки овощной на сковороде:

а/ плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут

б/ на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают

в/ капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают.

Эталон ответа №1:

1. б
2. 2-калибровка, 5-дочистка
3. 8, 3, 11, 1, 5, 9, 2, 6, 10, 4,
4. г
5. а, в, г, е
6. а
7. а
8. вкус, цвет, консистенция, пищевая ценность
9. 1см
10. а

Эталон ответа № 2:

1. а
2. а, б
3. б
4. г, д, е
5. б
6. в
7. а
8. б
9. яйцом или сметаной, сыром или сухарями
10. б

Критерии оценки:

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

3.1.3 Формулировка типового теоретического задания для зачета по учебной практике 01.

Инструкция по выполнению

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на один из вариантов, 25 вопросов

Время выполнения задания – 45 минут.

Выберите правильный ответ:

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:
 - а) клубнеплоды;
 - б) корнеплоды;
 - в) плодовые;
 - г) пряные.
2. Сульфитирование картофеля - это:
 - а) обработка кислотой;
 - б) обработка щёлочью;
 - в) обработка паром;
 - г) обработка бисульфитом натрия.
3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?
 - а) свежие;
 - б) маринованные;
 - в) солёные;
 - г) сушеные.
4. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:
 - а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
 - б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка
 - в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
 - г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.
5. Существуют следующие формы нарезки капусты:
 - а) брусочки, дольки;
 - б) крошка, кубики;
 - в) соломка, шашки;
 - г) дольки, кубики.
6. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы:
 - а) 5° - 6°C;
 - б) 10° - 12°C;
 - в) 18° - 20°C;
 - г) 1° - 2°C.
7. Наиболее ценным продуктом питания является рыба:
 - а) живая;
 - б) охлаждённая;
 - в) мороженая;
 - г) солёная.
8. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
 - а) 40°;
 - б) 60°;
 - в) 90°;
 - г) 30°.
9. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
 - а) бланшированием;
 - б) панированием;
 - в) фаршированием;
 - г) маринованием.
10. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:
 - а) треску, пикшу, навагу;
 - б) осетра, лосось, сельдь;
 - в) щуку, судака, карпа;
 - г) щуку, налима, окуня
11. Укажите термическое состояние мяса:

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

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

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

13. Что такое жиловка и сортировка мяса — это:

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, удаление сухожилий, лишнего жира и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
- г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов.

14. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:

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

15. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

- а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, топкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
- б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
- г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

16. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

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

17. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:

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

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

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

19. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:

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

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

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

г) для внешнего вида.

21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

а) МРОВ-160;

б) МКП-60;

в) МРО-50-200

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

а) терочный диск;

б) диск с плоскими ножами и гребенками;

в) диск с серповидными ножами?

23. Основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;

б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;

в) предохранение от потери влаги;

г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

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

а) большое филе с косточкой;

б) малое и большое филе с косточкой;

в) малое и большое филе без косточки;

г) большое филе без косточки.

25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

а) сухарная;

б) мучная;

в) яйцо, сухари;

г) комбинированная.

Вариант 2

Инструкция по выполнению

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на один из вариантов, 25 вопросов

Время выполнения задания – 45 минут.

Выберите правильный ответ:

1. Ревень - это:

а) тыквенные овощи;

б) плодовые овощи;

в) десертные овощи в виде плоских листьев с черешками;

г) десертные овощи в виде побегов.

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

а) пластинчатые;

б) губчатые;

в) сумчатые;

г) трубчатые.

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

а) калибровка;

б) карбование;

в) сортировка;

г) обтачивание овощей.

4. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:

а) 2-3 часа при t 4-8°C;

б) 12 часов при t 0°C;

в) 24 часа при t +2°C;

г) 48 часов при t +4-17°C.

5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?

а) помидоры, баклажаны;

б) перец, кабачки, огурцы;

в) перец, кабачки, капуста для голубцов;

г) картофель, помидоры, огурцы.

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

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

7. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

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

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

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

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

- а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
- б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
- в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
- г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г

10. К головоногим моллюскам относятся:

- а) омары, лангусты;
- б) раки, кальмары;
- в) кальмары, осьминоги;
- г) мидии, трепанги.

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

- а) 0;
- б) -2;
- в) 4;
- г) не выше -6.

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

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

13. Дефростация мяса обеспечивает:

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) улучшение вкусовых качеств мяса;
- в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- г) обеззараживание поверхности мяса.

14. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;
- г) шею, грудинку, корейку, окорок.

15. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

- а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
- б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
- в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
- г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

16. Для шпигования мяса:

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

- в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
- г) мясо сворачивают рулетом, делают прорезы и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.
17. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:
- а) 6...8 °С в течение 2...5 сут.;
- б) 2... 6 °С в течение 20... 30 сут.;
- в) 6...8 °С в течение 2...3 сут.;
- г) 2...6°С в течение 2...3 сут.
18. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:
- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом;
- г) все варианты правильные.
19. Внутри, какого полуфабриката из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла:
- а) цыпленка табака;
- б) котлета натуральная;
- в) птица по-столичному;
- г) котлета по-киевски.
20. Для приготовления котлет пожарских используется:
- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;
- г) котлетная масса из мяса.
21. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:
- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?
22. Какой рабочий орган машины МР0-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:
- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?
23. Основное назначение приема маринования мяса:
- а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
- б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
- в) предохранение от потери влаги;
- г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.
24. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:
- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.
25. Укажите вид панировки для приготовления тельного:
- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

Эталон ответов вариант 1 вариант:

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

а	в	а	б	а	в
25					
а					

Эталон ответов вариант 2 вариант:

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

Критерии оценок:

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество баллов	25-22	21-18	17-14	13 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

Критерии оценок:

Если полученный коэффициент равен 0,9 - 1.0 - оценка «5»;
если полученный коэффициент равен 0,8 - 0,89 - оценка «4»;
если полученный коэффициент равен 0,7 - 0,79 - оценка «3»
если полученный коэффициент ниже 0,7 – оценка «2»

3.1.4 Формулировка типового теоретического задания для зачета по производственной практике 01.

1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

2. Время выполнения: 45 минут

3. Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

Вариант 1.

1. При какой температуре происходит быстрое размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

- 1. 3.
- 2. 4.

3. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

На поверхности - ,

Цвет - ,

Текстура - .

6. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы осетровых пород?

- Вариант 2.**
- 1. Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы**
- 2. Время выполнения: 45 минут**
- 3. Вам предлагается ответить на 25 вопросов.**

- ## Бифштекс

Дангет _____

3. Что такое «обвалка»? Лангет

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекания.

5. Составьте схему приготовления п/ф судак жареный восьмеркой.

6. Какие приемы фарширования применяют для приготовления п/ф из мяса для сложной кулинарной продукции?

7. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

8. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

9. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

10. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

11. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

- а) чтобы не отстала панировка;
- б) чтобы масло было застывшим;

12. С какой целью производят обертывание, при приготовлении п/ф из мяса?

13. Для чего используют прием шпигование? Чем рекомендуют шпиговать п/ф?

14. С какой целью мясо маринуют? Какие маринады рекомендуют для говядины; баранины; телятины?

15. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками

1. _____ 2. _____ 3. _____

16. Какие приемы используют при приготовлении мясного фарша, чтобы улучшить его структуру и вкус?

17. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

18. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

19. Укажите цель дефростации мяса. _____

20. Составьте схему приготовления фарша-муслина из телятины?

21. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

22. Назовите способы заправки птицы и дичи?

23. Составьте схему приготовления фарша-муслина из птицы.

24. С какой целью производят натерание тушки курицы перед обжариванием? Какие смеси используют?

25. Перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают , чтобы образовать более _____

Эталоны ответов

№ Воп роса	ОТВЕТ Вариант 1	№ Вопро са	ОТВЕТ Вариант 2
1	Б	1	Б
2	Мышечной, жировой, соединительной, костной	2	Филе – 4-5 см, бифштекс – 2-3 см, лангет – 1-1,5 см.
3	А	3	Б
4	В	4	Б
5	Сухая корочка, от бледно розового до красного, плотная, эластичная	5	Филе нарезают в виде ленты ширина 4-5см,толщина1 см, длиной15-20 см, слегка отбивают-панируют в двойной панировке свертывают в виде восьмерки - скалывают шпажкой.
6	Б	6	Свернув рулетом, «через туннель». «книжкой», «кармашком»
7	В	7	А
8	Деление на отруба, обвалка, жиловка, зачистка	8	А
9	Использование самых мясистых кусочков чистого филе рыбы	9	Б
10	Охлажденное и замороженное	10	Качества и количества соединительной ткани
11	А	11	Б
12	Кусок филе в котором вырезан кармашек для фарша.	12	Чтобы сохранить сочность и форму изделию.
13	баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.	13	Для придания мясу большей сочности внутри, для улучшения вкуса и аромата. Шпигуют свиным салом, чесноком, морковью, белыми кореньями ветчины, кусочками бекона, трюфелями.
14	В	14	Для придания большей сочности, аромата и вкуса. Говядина-сок и цедра лимона, чеснок, оливковое масло, орегано, имбирь, семена фенхеля, чили, соль, перец; Баранина бальзамический уксус, оливковое масло, чеснок, листья свежей мяты, розмарин; Телятина оливковое масло, белое сухое вино, апельсиновый сок, чеснок, цедра лимона и апельсина, розмарин, соль, перец
15	Ромштекс панируют	15	Бефстроганов, поджарка, шашлык
16	В	16	Крупно порубить один сорт мяса вручную, добавить свиной шпик кубиком или кубики более нежного мяса, мускатный орех, гвоздику, майоран, столовые и крепленые вина, бренди, коньяк, анисовый ликер. Для ровной консистенции добавляют пюре из куриной печени.
17	Шницель панируют	17	А, Б
18	Лангет тоньше, отбивается, по 2 на	18	А

	порцию		
19	Белые корни, морковь, шпик, чеснок, ветчина, бекон, трюфели	19	Максимальное восстановление первоначальных свойств мяса.
20	Котлета отбивная панируется	20	Приготовить панаду из муки, масла, бульона. Охладить телятину измельчить в блендере. Смешать с панадой и белками-соль, перец, протереть через сито-охладить холодные сливки-перемешать.
21	Б, В	21	А, Б
22	чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски	22	«в кармашек», «в одну и в две нитки», «в муфточку», «клювом».
23	А	23	Куриное филе измельчить в блендере-соль, перец, мускатный орех-смешать с белками-протереть через сито-охладить-ввести холодные сливки небольшими порциями.
24	Перед запеканием не сделаны проколы	24	Для улучшения вкуса и аромата натирают смесями из тимьяна и паприки, лимонной цедры и розмарина, цедры и сока лайма.
25	Свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.	25	Сметаной, более румяная корочка

Критерии оценок:

Каждый из вопросов оценивается в – 1 балл.				
Количество баллов	25-22	21-18	17-14	13 и ниже
Оценка	«5»	«4»	«3»	«2»

Критерии оценок:

Если полученный коэффициент равен 0,9 - 1,0 - оценка «5»;
если полученный коэффициент равен 0,8 - 0,89 - оценка «4»;
если полученный коэффициент равен 0,7 - 0,79 - оценка «3»
если полученный коэффициент ниже 0,7 – оценка «2»

4. Типовые задания для квалификационного экзамена по ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

4.1.1. Формулировка типового задания

Инструкция для выполнения:

Внимательно прочитайте задание.

При выполнении задания можно воспользоваться: технологической картой, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории «Кулинарии»

Время выполнения задания: 6 часов

Условия выполнения задания:

1. Подобрать продукты и оценить их качество органолептическим методом.
2. Организовать рабочее место, подобрать необходимое оборудование, посуду, инвентарь.

3. Соблюдать ТБ, правила санитарии и гигиены.
4. Приготовить и оформить к подаче блюдо.
5. Оценить качество приготовленного блюда.
6. Презентация блюда.

Перечень практических работ для квалификационного экзамена по ПМ 01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

№ п.п	Тема
1.	Приготовление и отпуск «Капуста тушёная»
2.	Приготовление и отпуск «Картофель жаренный брусочками, основным способом»
3.	Приготовление и отпуск «Картофель, тушённый с луком и помидорами»
4.	Приготовление и отпуск «Зразы картофельные»
5.	Приготовление и отпуск «Рагу из овощей»
6.	Приготовление и отпуск «Рулет картофельный с овощами»
7.	Приготовление и отпуск «Голубцы с мясом и рисом»
8.	Приготовление и отпуск «Ножка куриная фаршированная»
9.	Приготовление и отпуск «Перец ,фаршированный овощами и рисом»
10.	Приготовление и отпуск «Рыба в тесте жареная»
11.	Приготовление и отпуск «Тельное из рыбы»
12.	Приготовление и отпуск «Котлеты рыбные»
13.	Приготовление и отпуск «Рыба, тушенная в томате с овощами»
14.	Приготовление и отпуск «Биточки рыбные»
15.	Приготовление и отпуск «Рулет куриный фаршированный овощами»
16.	Приготовление и отпуск «Биштекс рубленый с яйцом»
17.	Приготовление и отпуск «Бефстроганов из говядины»
18.	Приготовление и отпуск «Поджарка из свинины»
19.	Приготовление и отпуск «Плов из птицы»
20.	Приготовление и отпуск «Филе птицы по-столичному»
21.	Приготовление и отпуск «Котлеты рубленые из птицы»
22.	Приготовление и отпуск «Гуляш»
23.	Приготовление и отпуск «Голубцы с мясом и рисом»
24.	Приготовление и отпуск «Котлеты по-киевски»
25.	Приготовление и отпуск «Печень по-строгановски»
26.	Приготовление и отпуск «Котлеты мясные натуральные рубленые - Полтавские»
27.	Приготовление и отпуск « Зразы «Донские»
28.	Приготовление и отпуск «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами»
29.	Приготовление и отпуск «Котлета отбивная»
30.	Приготовление и отпуск «Котлеты натуральные из филе птицы»

Пакет экзаменатора

Условия выполнения:

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 6 часов

Оборудование:

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

Критерии оценки:

Выполнение всех действий по *организации и содержанию рабочего места повара* в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:

- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
- оптимальность процесса приготовления горячей кулинарной продукции;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам

4.2.1. Критерии оценки

«ОТЛИЧНО» - обучающийся владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности исчерпывающе отвечает на все вопросы задания, подчеркивал при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное.

«ХОРОШО» - обучающийся владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - обучающийся владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета даже при дополнительных наводящих вопросах.

Рекомендуемые грани оценок:

«отлично» - 91% правильных ответов,

«хорошо» - 81-90% правильных ответов,
«удовлетворительно» - 71-80% правильных ответов,
«неудовлетворительно» - 70% правильных ответов.