

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю

ПМ.01 «Организация и ведение процессов
приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий сложного ассортимента»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Пятигорск, 2026

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

Разработчик: преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ, Магомедова Яна Владимировна

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

подпись

Коломийцева Н.Г.

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по специальности 43.01.15 «Поварское и кондитерское дело».

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения (учебной) дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки (указываются в соответствии с учебным планом)	Проверяемые ПК, ОК, У, З (указываются в соответствии с рабочей программой)
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 . Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Лабораторная работа № 1 Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК	Экзамен	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК
Тема 1.2 Международные термины, понятия в области обработки экзотических и	Лабораторная работа № 2 Международные термины, понятия в области обработки	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

редких видов сырья.	экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе			
Тема 1.3 Правила адаптации рецептур.	Лабораторная работа № 3 Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 1.4 Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Лабораторная работа №4 Процессы обработки сырья. Характеристика процессов. Виды полуфабрикатов и правила приготовления их приготовления.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 1.5 Технологические принципы производства кулинарной продукции	Лабораторная работа №5 Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 1.6 Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	Лабораторная работа № 6 Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

	на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).			
Тема 1.7 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов	Лабораторная работа №7 Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 1.8 Физико-химические процессы.	Лабораторная работа №8 Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 1.9 Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов.	Лабораторная работа №9 Правила обработки сырья. Организация работы по обработке сырья. Процесс	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

	происходящий при обработке сырья.			
Тема 1.10 Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.	Лабораторная работа №10 Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 1.11 Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.	Лабораторная работа №11 Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 1.12 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	Лабораторная работа №12 Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Тема 2.1.	Лабораторная	ОК 01, ОК 02, ОК		

Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов.	работа №1 Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение	04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК		
Тема 2.2. Пищевая ценность.	Лабораторная работа №2 Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК		
Тема 2.3. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов	Лабораторная работа №3 Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК		
Тема 2.4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки	Лабораторная работа №4 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК		
Тема 2.5. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	Лабораторная работа №5 Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК1.4, ПК		
Тема 2.6. Правила перевязки артишоков и	Лабораторная работа №6 Способы	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК		

спаржи.	минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.7. Обработка, подготовка экзотических и редких видов.	Лабораторная работа №7 Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.8. Пищевая ценность.	Лабораторная работа № 8 Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

Тема 2.9. Выбор методов обработки и подготовки.	Лабораторная работа №9 Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.10. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	Лабораторная работа № 10 Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.11. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	Лабораторная работа № 11 Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.12. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента.	Лабораторная работа № 12 Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.13. Пищевая ценность.	Лабораторная работа № 13 Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.14. Требования к безопасности хранения.	Лабораторная работа № 14 Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

Тема 2.15. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	Лабораторная работа № 15 Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.16. Последовательность и правила обработки и подготовки гастрономических продуктов, домашней птицы.	Лабораторная работа № 16 Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.17 Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных	Лабораторная работа № 17 Правила охлаждения, замораживания,	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

моллюсков и ракообразных.	условия и сроки хранения обработанного сырья.			
Тема 2.18 Техническое оснащение технологического процесса, безопасные условия эксплуатации механического, холодильного оборудования и инвентаря.	Лабораторная работа № 18 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.19 Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов.	Лабораторная работа № 19 Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.20 Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.	Лабораторная работа № 20 Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.21 Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	Лабораторная работа № 21 Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

	филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.			
Тема 2.22 Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	Лабораторная работа № 22 Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки..	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.23 Обработка, подготовка мяса диких животных	Лабораторная работа № 23 Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

	использования.			
Тема 2.24 Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.	Лабораторная работа № 24 Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.25 Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	Лабораторная работа № 25 Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.26 Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов	Лабораторная работа № 26 Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.27 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Лабораторная работа №27 Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

	требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семена фенхеля, эстрагон).			
2.28 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	Лабораторная работа № 28 Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.29 Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.	Лабораторная работа № 29 Пищевая ценность,способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.30 Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	Лабораторная работа №30 Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		
Тема 2.31 Обработка и подготовка пернатой дичи	Лабораторная работа № 31 Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

	мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.			
Тема 2.32 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Лабораторная работа № 32 Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения..	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК06, ОК 09 ПК 1.1,ПК1.2,ПК 1.3,ПК1.4,ПК		

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»	Экзамен	Собеседования Контрольный срез
МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»	Контрольная работа Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
УП.01.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

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

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Общие компетенции	Показатели оценки результата

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.

Тема 2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.

1. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья.
2. Приготовление полуфабрикатов из редких видов сырья сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1

1 вариант

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.

2. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе

3. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

4. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

2 вариант

1. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.

2. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента

3. Технологические принципы производства кулинарной продукции.

4. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

3. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки МДК. 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Вопросы к экзамену

1. Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления.

2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.

3. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе.

4. Правила адаптации рецептов.

5. Разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного

ассортимента.

6. Процессы обработки сырья.
7. Характеристика процессов.
8. Виды полуфабрикатов и правила приготовления их приготовления.
9. Технологические принципы производства кулинарной продукции.
10. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
11. Характеристика этапов.
12. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.
13. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).
14. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование.
15. Условия, температурный режим, сроки хранения
16. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.
17. Правила обработки сырья.
18. Организация работы по обработке сырья.
19. Процесс происходящий при обработке сырья.
20. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом.
21. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах
22. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций.
23. Требования производственной санитарии и гигиены.
24. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья.
25. Приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).

Критерии оценки

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не

имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов
Вопросы для собеседования**

**Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей,
грибов**

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов.
2. Кулинарное назначение.

Тема 13. Пищевая ценность.

1. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.

Тема 14. Требования к безопасности хранения.

1. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1

1 вариант

1. Определение степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.

2. Методы оценки качества редких видов овощей и грибов.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня.

4. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки.

2 вариант

1. Механическая обработка овощей.

2. Условия, сроки хранения редких видов овощей и грибов.

3. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля. побегов бамбука; корня лотоса и грибов.

4. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.

Контрольный срез № 2

1 вариант

1. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.

2. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана.
3. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде.
4. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья.

2 вариант

1. Карвинг из овощей.
2. Основные характеристики пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.
3. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.
4. Технологические требования к полуфабрикатам.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 6. Правила перевязки артишоков и спаржи.

Вариант

1

- | | |
|-----------|--|
| Задание 1 | Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. |
| Задание 2 | Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. |

Вариант 2

Задание 1 Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.

Задание 2 Формование, подготовка к фаршированию.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки:

Процедура дифференцированного зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов

	сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – 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; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полу-фабрикатов действующим нормам;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфаб-рикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок;

	• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов
--	--

	сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
--	---

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности..	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

иностранном языках.	
---------------------	--

2. Вопросы к экзамену по модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

2. Составить технологическую схему подготовки овощных полуфабрикатов
3. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических грибов
4. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из бесчешуйчатой рыбы
5. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы
6. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной рыбы
7. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной птицы
8. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических видов овощей
9. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических видов овощей
10. Составить технологическую схему приготовления картофеля во фритюре
11. Составить технологическую схему приготовления картофеля по-деревенски
12. Составить технологическую схему подготовки субпродуктов
13. Составить технологическую схему подготовки сельскохозяйственной птицы
14. Составить технологическую схему охлаждения продуктов растительного происхождения
15. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов для салата «Винегрет»
16. Составить технологическую схему подготовки замороженной птицы
17. Составить технологическую схему приготовления горячей закуски «Жюльен»
18. Составить технологическую схему подготовки овощных полуфабрикатов
19. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из экзотических грибов
20. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной рыбы
21. Составить технологическую схему подготовки полуфабрикатов из замороженной птицы
22. Расчеты химического состава и пищевой ценности говядины (100 г)
23. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции
24. Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
25. Схема механической кулинарной обработки свинины

26. Технологическая схема приготовления рыбной котлетной массы.
27. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.
28. Технологическая схема разделки бараньей туши.
29. Расчет пищевой ценности судака.
30. Составить технологическую схему приготовления нерыбных морепродуктов.
31. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба.
32. Технология приготовления осетровой рыбы.
33. Схема разделки сельскохозяйственной птицы.
34. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины
35. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд
36. Схема механической кулинарной обработки субпродуктов
37. Расчет пищевой ценности 100 г свинины.
38. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.
39. Технологический процесс заправки сельскохозяйственной птицы.
40. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование.
41. Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование.
42. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование.
43. Последовательность обработки осетровой рыбы
44. Технология приготовления начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы.
45. Части мяса, используемые для приготовления котлетной массы.
46. Сущность технологических операций приготовления рыбы.
47. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы из мяса.
48. Технологическая схема приготовления маринадов для мяса.
49. Технологический процесс снятия и зачистки филе.
50. Виды панировки. Технология приготовления. Требования к качеству. Способы панирования. Кулинарное использование
51. Морфологический и химический состав нерыбных морепродуктов
52. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций
53. Пищевая ценность субпродуктов. Кулинарное использование субпродуктов
54. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд
55. Ассортимент пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила подготовки.

Критерии оценки

Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) отвечающему на вопрос билета.

Оценка «ХОРОШО» выставляется студенту, твердо знающему программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопрос билета и не допускающему при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется студенту, который не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

Фонд тестовых заданий

1. Что такое обвалка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

2. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

3. Назовите порционные п/ф? Выберите несколько правильных ответов

- а) филе;
- б) ростбиф;
- в) ромштекс.

4. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

5. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

6. Из субпродуктов готовят п/ф...

- а) корейка жареная, вырезка жареная;
- б) котлеты по-киевски, шницель рубленый, котлеты рубленые;
- в) печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.

7. Какие части туши говядины используют для жарки?

- а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;
- б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;

в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

8. Из каких частей готовят котлетную массу:

а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;

б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;

в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

9. Какие п/ф жарят крупным куском?

а) говядина духовая

б) ростбиф

в) антрекот

10. Мясные полуфабрикаты - это

а) куски мяса с заданной или произвольной массой, размерами и формой из соответствующих частей туши, подготовленные к термической обработке (варке, жарению)

б) мясо птицы (кур, уток, гусей, индеек), кроликов 1 и 2 категорий

в) разделка полутуш на отрубы, обвалка отрубов, жиловка и сортировка мяса

11. Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет ...

а) 12 ч.

б) 24 ч.

в) 48 ч, в том числе на предприятии-изготовителе - 12 ч.

12. Технологическая схема производства вареных колбас?

а) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса и пластование шпика, посол мяса и шпика, составление фарша, заполнение оболочки или формы, осадка, обжарка, варка, охлаждение, хранение

б) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, посол мяса и шпика, жиловка мяса, составление фарша, осадка, заполнение оболочки, обжарка, варка, охлаждение, хранение

в) приемка сырья, разделка мясных полутуш, обвалка мяса, жиловка мяса, измельчение, составление фарша, посол мяса, заполнение оболочки, осадка, варка, обжарка, охлаждение

13. К корнеплодам относятся?

а. Морковь, репа, свекла, редька, редис, петрушка, сельдерей

б. Морковь, репа, картофель, редис, редька, петрушка, сельдерей

в. Морковь, репа, свекла, редька, редис, петрушка, сельдерей, томаты

г. Морковь, репа, свекла, редька, редис

14. Шпигование – это?

а. Приём в кулинарии, при котором продукт начиняют кусочками шпика, моркови, лука, чеснока, петрушки, сельдерея

б. Приём в кулинарии, при котором продукт начиняют фаршем из пассерованных овощей

15. Дефростация – это?

- а. Жарка
- б. Варка
- в. Запекание
- г. Размораживание

16. Бланширование – это?

- а. Варка
- б. Жарка
- в. Запекание
- г. Ошпаривание

17. Обработку замороженной домашней птицы начинают?

- а) с нарезки на полуфабрикаты
- б) с оттаивания
- в) с потрошения
- г) с промывания

18. Что называют мясным полуфабрикатом?

- а. процесс переработки мясной продукции;
- б. кусок мяса с точно установленной или произвольной массой, размером и формовкой из различных фрагментов туши, подготовленный к термообработке отвариванием или жарением;
- в. куриное, утиное, гусиное мясо второй категории;
- г. разделанная и обваленная полутуша

19. Что такое разделка мяса?

- а. разделение полутуши на восемь частей;
- б. разделение туши на три части;
- в. разделение полутуши на четыре части;
- г. разделение туши или полутуши на отрубы.

20. Каким может быть натуральный полуфабрикат?

- а. крупнокусковым, порционным, мелкокусковым;
- б. бескостным;
- в. мясокостным;
- г. костным.

21. Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?

- а. подвергнутого заморозке два и более раза;
- б. размороженное;
- в. птица;
- г. бычье и баранье.

22. Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?

- а. жёсткие фрагменты крупнокусковых полуфабрикатов (в том числе лопаточную, подлопаточную части);
- б. мясо поросёнка весом до десяти килограмм;

в.шейные, рёберные, поясничные, тазовые, крестцовые кости, рёбра с незначительными включениями мяса, полученные при обвалке говяжьего, свиного, бараньего и других видов мяса;

г. мясо птицы.

23. Какие субпродукты используются при изготовлении ливерной колбасы?

а.мороженые, охлаждённые;

б. парные, охлаждённые, размороженные, солёные;

в. размороженные;

г. парные.

24. Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы?

а. чтобы повысить пищевую ценность;

б. чтобы придать фаршу мягкость консистенции;

в. чтобы разрушить коллагеновые волокна;

г. чтобы повысить плотность фарша.

25. Какой вид мяса не может быть использован для высокосортного изделия?

а.повторно замороженное;

б. свежее;

в. размороженное;

г. парное.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту за 100% правильных ответов;

Оценка «хорошо» выставляется студенту за 75 - 99% правильных ответов;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту за 50 - 75% правильных ответов;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту за менее 50% правильных ответов.

Таблица 2 – Ключи к вопросам по темам фонда оценочных средств

№	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Что такое жиловка?	а
2.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	С какой целью панируют мясные п/ф?	а
3.	ОК.01-ОК.07, ОК.09	Назовите порционные п/ф? Выберете несколько правильных	б, в

	ПК 1.1.-ПК.6.4	ответов	
4.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	В котлетную массу входит...	б
5.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?	а
6.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Из субпродуктов готовят п/ф	в
7.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какие части туши говядины используют для жарки?	а
8.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Из каких частей готовят котлетную массу	а
9.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какие п/ф жарят крупным куском?	а
10.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Мясные полуфабрикаты - это	а
11.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Срок хранения и реализации охлажденных крупнокусковых полуфабрикатов с момента окончания технологического процесса составляет	в
12.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Технологическая схема производства вареных колбас?	а
13.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.	К корнеплодам относятся:	г
14.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Шпигование – это?	а
15.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Дефростация – это?	г
16.	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Бланширование – это?	г
17.	ОК.01-ОК.07, ОК.09	Обработку замороженной	б

	ПК 1.1.-ПК.6.4	домашней птицы начинают?	
18	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Что называют мясным полуфабрикатом?	б
19	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Что такое разделка мяса?	г
20	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Каким может быть натуральный полуфабрикат?	а
21	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Применение какого мяса запрещено в создании натурального полуфабриката?	а
22	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Что входит в состав мясокостного мелкокускового полуфабриката?	в
23	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какие субпродукты используются при изготовлении ливерной колбасы?	б
24	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Зачем нужно добавлять бульон от варки субпродуктов в фарш ливерной колбасы?	б
25	ОК.01-ОК.07, ОК.09 ПК 1.1.-ПК.6.4	Какой вид мяса не может быть использован для высокосортного изделия?	а

Контрольная работа по МДК.01.02

Вариант 1

26		Задание 1. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.	Грибы содержат белки, жиры, сахар, минеральные вещества, витамины А, С, D, РР и группы В. Они богаты экстрактивными веществами, поэтому обладают хорошим вкусом и ароматом, их широко используют для приготовления супов и соусов. Съедобные грибы по строению бывают: губчатые – белые, подосиновики, маслята, подберезовики; пластинчатые – шампиньоны, сыроежки, лисички, опята; сумчатые – сморчки, строчки. На предприятия общественного
----	--	--	---

		питания грибы поступают свежие, соленые, сушеные, маринованные. Свежие грибы. Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Первичная обработка грибов состоит из следующих операций: очистки, промывания, сортировки и нарезки. Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички, сыроежки обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвои и травинок, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3–4 раза. При обработке сыроежек со шляпки снимают кожицу. Для этого их предварительно ошпаривают кипятком. У маслят зачищают ножки и отрезают шляпки, вырезают испорченные и червивые места, со шляпки снимают слизистую кожицу и промывают. Грибы сортируют по размерам на мелкие, средние и крупные. Мелкие грибы и шляпки средних грибов используют целыми, крупные – нарезают или рубят. Белые грибы обдают кипятком два-три раза, остальные грибы отваривают 4–5 мин, чтобы они были мягкими и не крошились при нарезке. Шампиньоны на предприятия поступают из тепличных хозяйств. Они должны быть непереросшими, пластинки с нижней стороны шляпки – бледно-розового цвета. При обработке у шампиньонов удаляют плёнку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для того, чтобы они не потемнели. Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30–40 мин для того, чтобы
--	--	--

		отмокли песок и соринки, промывают несколько раз. Затем грибы варят 10–15 мин в большом количестве воды для разрушения и удаления ядовитого вещества – гельвеловой кислоты, которая при варке переходит в отвар. После отваривания грибы промывают горячей водой, а отвар обязательно выливают. При обработке свежих грибов необходимо внимательно отбирать их, так как некоторые из них имеют сходство с несъедобными и ядовитыми грибами. Сушеные грибы. Лучшие сушеные грибы – белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар. Подберезовики, подосиновики, маслята при сушке темнеют, поэтому они малопригодны для бульонов. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3–4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают. Солёные и маринованные грибы. Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченой водой, иногда вымачивают. Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом. Ниже приводятся нормы отходов при механической кулинарной обработке грибов (в % к массе брутто): □ - Белые свежие грибы 24 □ Белые маринованные грибы 18 □ Шампиньоны свежие 24 □ Сморчки 16 □ Соленые грибы в бочковой таре 18
--	--	--

		☐ Соленые грибы в стеклотаре 25 ☐ Сушеные грибы Нет ☐ Отход на маринад, рассол, отвар Листья брокколи и цветной капусты часто выбрасываются, когда эти овощи разбирают на соцветия. Однако темно-зеленые листья обладают приятным мягким вкусом. Нарежьте листья брокколи и цветной капусты мелко и добавьте их в супы, картофель фри или вареные злаки. Листья также можно смешивать с песто. Еще один из вариантов – обжарить их в оливковом масле с чесноком в качестве простого гарнира.
27	Задание 2. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования включают: •Анализ данных. Изучаются существующие методы и предыдущие исследования по теме. •Эксперименты. Проводятся с экзотическими и редкими видами овощей и грибов. •Применение статистических методов. Полученные данные анализируются с помощью статистических методов, что позволяет определить оптимальные нормы выхода после обработки и сравнить их с существующими стандартами. •Разработку рекомендаций. На основе анализа данных и экспериментов разрабатываются рекомендации для производителей и потребителей, которые улучшают эффективность использования экзотических овощей и грибов. Эти методы могут использоваться в рамках курсовой работы, которая направлена на исследование оптимальных норм выхода для экзотических и редких видов овощей

			и грибов после обработки.
Вариант 2			
28		Задание 1. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций.	Карвинг— сложная форма нарезки овощей, которая предполагает художественную резьбу по овощам и фруктам. Принцип карвинга — сохранить целостную поверхность продукта, чтобы изобразить на ней узоры. Иногда овощи для карвинга нарезают, но только чтобы собрать их в единую композицию. Некоторые международные названия форм нарезки овощей: •Macedoine(маседуан) — размер нарезки овощей немного больше игральных костей, колеблются от 5 до 10 мм кубиков (10 мм более распространённый размер); •Brunoise(брюнуаз) (мелкий кубик) — нарезка кубиком овощей приблизительно 2 мм; •Cisele(сизле) (крошка) — нарезка продуктов очень мелким кубиком; •Concasse(конкассэ) — нарезка овощей кубиком, больше всего применимо к томатам, когда их сначала ошпаривают, удаляют кожицу, а затем нарезают; •Carpaccio(карпаччо) — очень тонкий способ нарезки продуктов на слайсере; •Paysanne(пейзан) — нарезка на тонкие квадраты среднего размера; •Crudites(крудите) — способ нарезки овощей, мяса или рыбы, когда продукт режется небольшими одинаковыми кусочками; •Migroix(мирпуа) — нарезка небольшими кусочками около 3 мм неправильной формы; •Julienne(жюльен) (соломка) — способ нарезки мелкой соломкой любых овощей.

		Кулинарное назначение карвинга — создание съедобных украшений для украшения выставок или дорогих банкетных столов. Для составления композиций в карвинге используют специальные инструменты, например: • Карбовочные ножи имеют треугольное сечение разного размера и подходят для вырезания листьев, лепестков и других подобных узоров; • Овальные ножи с полукруглыми срезами для узоров с округлыми краями; • Ножницы пригодятся для ровных плоских и косых срезов; • Ложка-нуазетка с полусферами разного размера для вынимания мякоти; • Ножи для каннелирования имеют отверстие по середине лезвия, благодаря которому на поверхности овощей или фруктов вырезаются бороздки; • Высечки — формочки с заострённым краем, благодаря которому удобно выдавливать контур изображения на поверхности овощей или фруктов.
29	Задание 2. Формование, подготовка к фаршированию.	Формовка овощей может включать, например, вырезание формы корзиночки у томатов. Также существует полное и частичное фарширование овощей. При полном способе из цельного овоща вычищают сердцевину и наполняют начинкой, при частичном — овощ режут на части и только потом фаршируют. Подготовка овощей к фаршированию может включать следующие этапы в зависимости от вида овоща: • Помидоры. Для фарширования берут зрелые, плотные плоды среднего размера. После сортировки и

		промывания у томатов срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью и перцем, наполняют фаршем. •Кабачки, цукини, патиссоны. Обработанные кабачки нарезают поперёк на цилиндры высотой 4–5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят 3–5 минут. Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем. •Стручковой сладкий перец. Плоды сортируют, промывают, удаляют вместе с плодоножкой и вынимают мякоть вместе с семенами, снова промывают. Далее перец бланшируют в горячей воде 1–2 минуты, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем. •Баклажаны. Разрезают вдоль пополам, удаляют часть мякоти вместе с семенами, присаливают, дают постоять, затем промывают и фаршируют.
--	--	--