

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе основного общего образования)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Неганов Евгений Олегович _____

генеральный директор ООО «ДНС» Кафе «Емеля»

СОГЛАСОВАНО

члены государственной экзаменационной комиссии:

Анисимов Николай Николаевич _____

управляющий ИП Осиновская Н. С. «Обеды в офис»

Гончаров Денис Алексеевич _____

руководитель участка собственного производства ООО Торговый дом «Мясничий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
 - 1.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ И СИСТЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ
 - 1.2.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОЦЕНКИ
 - 1.3. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 - 1.4. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МДК
 - 1.5. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ
 - 1.6. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
 2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 2.1. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МДК
 - 2.2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УП
 - 2.3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПП
 - 2.4. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01.01 Модуль 1 «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.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по ПМ.01.01 Модуль 1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части ПМ.01.01 Модуль 1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля ПМ.01.01 Модуль 1 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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

Код	Наименование общих компетенций
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 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и

	приготовлении полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты
--	--

12.1. Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ

Освоение профессионального модуля **ПМ.01.01 Модуль 1 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"** осуществляется на 1 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на профессиональный модуль.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по **МДК. 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов**, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) и проверки теоретических знаний по **МДК. 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов**.

1.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
УП.01.01.02 Учебная практика	Проверочная работа
ПП.01.01.03 Производственная практика	Практическая квалификационная работа
Промежуточная аттестация	
МДК. 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзамен
ПМ.01.01 Модуль 1 "Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента"	Экзамен квалификационный

1.4 Инструменты оценки для проведения экзамена по МДК. 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов

Оцениваемые знания
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных,

экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
Вопросы в билетах

1.5 Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые умения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Критерии оценки (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Место проведение оценки
мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков

Методы оценки
наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности; наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания; сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций; наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы

1.6 Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов
Критерии оценки
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов
Место проведение оценки
предприятия (базы практики)
Методы оценки
анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике; защита отчётов по производственной практике; экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики; экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по МДК 01.01.01

Форма текущего контроля: экзамен в виде вопросов в билетах.

Типовое задание: дать ответы на вопросы билета.

Условия выполнения задания: выполняется индивидуально, малыми группами.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания на группу: 6 ак.часов (240 минут).

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____/И.В. Беспёрстова/
«__» _____ 2026г.

Экзаменационные билеты

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
профессиональный модуль ПМ 01.01 Модуль 1 «Организация и ведение
процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

группа ПКД 25-02

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
Протокол № ____ от «__» _____ 2026г.
Председатель МК _____ / Тимошенко И.Г. /
(фио)

Разработал
преподаватель спец.дисциплин
_____/Маринич А.Д./
(фио)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский колледж отраслевых технологий и предпринимательства»

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. Виды панировок. 2. Охарактеризуйте обработку (разделку) чешуйчатой рыбы для использования в целом виде. 3. Определите массу отходов при обработке 400 кг картофеля в апреле.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре. 2. Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё. 3. Определите количество отходов при обработке 200 кг моркови в январе.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Способы и приёмы используемые для приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. 3. Определите количество отходов, полученных при засолке 500 кг капусты белокочанной в октябре.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента 2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента полуфабрикатов. 3. 3. Сколько килограммов моркови весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 25 кг очищенной моркови весом нетто?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе 2. Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента 3. Определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17 кг.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Способы обработки сырья 2. Организация производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП 3. Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в марте для приготовления 40 порций салага мясного по III колонке Сборника рецептов, если картофель вначале отваривается, а затем очищается?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения. 2. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов (изменения белков) 3. Сколько порций котлет морковных можно приготовить по I колонке Сборника рецептур в феврале, если на производстве морковь массой брутто 22 кг?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов (изменения жиров) 2. Технологический процесс обработки овощей 3. Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 100 кг молодого картофеля.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов (изменения углеводов) 2. Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании 3. Определить количество отходов при обработке 400 кг свеклы в феврале.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Обработка рыбы на куски круглой формы. 2. Охарактеризуйте кулинарный разруб полутуши говядины. 3. Определите массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Технология приготовления кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё. 2. Охарактеризуйте сортировку и кулинарное использование частей туши свинины (баранины). 3. Определите массу нетто картофеля в ноябре, если масса брутто составляет 125 кг.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Подготовка рыбы для фарширования порционными кусками и в целом виде. 2. Технология приготовления натуральной рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из неё. 3. 3. Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Запеканка морковная без творога», если дата его приготовления 7 февраля.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. 2. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах 3. 3. Определить массу нетто капусты свежей в марте, если масса брутто составляет 300 кг.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. 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 2. Технологический процесс обработки птицы. 3. 3. Определить массу нетто свеклы в апреле, если масса брутто составляет 40 кг.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Общие правила эксплуатации и техника безопасности при работе на механическом оборудовании 2. Санитарные требования к личной гигиене персонала организации 3. 3. Сколько килограммов очищенного картофеля весом нетто получится из 70 кг картофеля массой брутто в октябре месяце?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Способы и приёмы используемые для приготовления полуфабрикатов из мяса. 2. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины. 3. Определите массу моркови брутто для приготовления 1 порции морковных котлет в марте (III колонка Сборника рецептур).		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Дайте характеристику морепродуктам следующих видов: ракообразные, моллюски. 2. Технология приготовления порционных полуфабрикатов из мяса свинины (баранины). 3. Определите массу овощей весом брутто для приготовления 40 порций борща с картофелем в апреле.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте пищевую ценность мяса. Виды тканей мяса. 2. Охарактеризуйте кулинарную обработку мяса (операции обработки мяса). 3. Сколько килограммов картофеля весом брутто необходимо использовать в декабре, чтобы получить 70 кг очищенного картофеля весом нетто?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из них. 2. Технология приготовления котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из неё. 3. Определить массу брутто свеклы, необходимую для приготовления 150 порций борща со свежей капустой и картофелем в осенний период.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте особенность обработки некоторых видов рыб: навага, треска, щука, морской язык. 2. Охарактеризуйте обработку (разделку) чешуйчатой рыбы на порционные куски круглой формы. 3. 3. Определить массу брутто капусты, необходимую в октябре для получения 50 кг очищенной капусты.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
- Охарактеризуйте особенности обработки некоторых видов рыб: судак, линь, камбала, ставрида. - Обработка поросят, кроликов, мяса диких животных и приготовление полуфабрикатов из них. 3. Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 150 порций гарнира «Картофель жареный» из вареного.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
- Охарактеризуйте обработку солёной сельди. - Охарактеризуйте обработку осетровой рыбы (в виде схемы). 3. Сколько порций винегрета овощного можно приготовить в январе, если поступила морковь массой брутто 25 кг?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 2. Охарактеризуйте способы размораживания рыбы 3. Сколько порций икры свекольной можно приготовить в феврале из свеклы массой брутто 36 кг?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте следующие виды рыб: окунёвые, лососёвые, осетровые, тресковые. 2. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины (баранины). 3. 3. Сколько порций блинов из тыквы можно приготовить при наличии 28 кг тыквы?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Охарактеризуйте приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания. 2. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. 3. 3. Сколько порций капусты тушеной можно приготовить по I колонке Сборника рецептов, если в наличии 13 кг капусты белокочанной?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Сроки хранения. 2. Охарактеризуйте приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. Виды панировок. 3. Сколько порций рагу из овощей можно приготовить в январе по III колонке Сборника рецептов, если на производстве в наличии картофель массой брутто 40 кг?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Технологический процесс обработки мяса 2. Организация работы рыбного цеха 3. 3. Сколько порций супа-пюре из разных овощей можно приготовить в апреле, если поступило 12 кг репы (II колонка Сборника рецептур)?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Организация работы птицецехового цеха 2. Технологический процесс обработки птицы 3. 3. Сколько порций салата по-деревенски можно приготовить из 4,1 кг грибов свежих в октябре по I колонке Сборника рецептур?		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Организация работы овощного цеха 2. Технологический процесс обработки овощей 3. 3. Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 150 порций гарнира «Картофель жареный» из вареного.		

Рассмотрено методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения по специальности и профессии 43.02.15 и 43.01.09 Председатель МК _____/И.Г. Тимошенко « » _____ 2025 г	КГАПОУ «ККОТиП» ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30 по МДК 01.01.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов <u>1 курс</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по учебной работе _____/И.В. Беспёрстова./ « » _____ 2026г.
1. Подготовка рыбы для фарширования порционными кусками и в целом виде. 2. Технология приготовления натуральной рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из неё. 3. Сколько порций капусты тушеной можно приготовить по I колонке Сборника рецептур, если в наличии 13 кг капусты белокочанной?		

2.2. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по учебной практике

Форма текущего контроля: проверочная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление куриных ножек фаршированных.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Механическое оборудование: процессор кухонный, мясорубка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: гостроемкости, доски разделочные, ножи поварские, миски, ножницы, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, фольга пищевая, перчатки силиконовые.

Сырье: куриные ножки, пшеничный хлеб, молоко, куриная печень, сливочное масло, грибы, соль, мускатный орех, черный перец молотый.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Последовательность технологических операций при фаршировании куриных ножек

Операция № 1. **Подготовка ножек.** Снятие с куриных ножек кожи чулком. Аккуратное перерубание кости у колена таким образом, чтобы конечная часть кости осталась с кожей.



Операция № 2. **Подготовка куриной печени.** Отрезание у печени желчного пузыря, промывание.

Операция № 3. **Приготовление начинки.** Удаление корочки с пшеничного хлеба и замачивание его в молоке. Нарезание грибов небольшими кусочками и обжаривание на сливочном масле. Пропускание куриной печени вместе с размоченным пшеничным хлебом через мясорубку и смешивание с обжаренными грибами. Добавление соли, перца и мускатного ореха по вкусу.

Операция № 4.
Фарширование ножек.
Укладывание в кожу, снятую с ножек, грибной начинки, зашивание отверстия или скалывание зубочистками, смазывание маслом.





Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы.
2. Произвести подготовку куриных ножек для фарширования.
3. Приготовить начинку для фарширования куриных ножек.
4. Произвести фарширование куриных ножек.
5. Убрать рабочее место.
6. Презентовать работу.
7. Организовать хранение оставшихся продуктов и готового полуфабриката.



Понадобится:

- 4 куриные ножки
- 50 г пшеничного хлеба
- 0,5 стакана молока
- 60 г куриной печени
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 100 г грибов
- соль, мускатный орех, черный перец молотый – по вкусу

Снять с куриных ножек кожу чулком. У колена аккуратно перерубить кость таким образом, чтобы конечная часть кости осталась с кожей. С пшеничного хлеба удалить корочки и замочить его в молоке. Грибы нарезать небольшими кусочками и обжарить на сковороде в 2 ст. ложках сливочного масла. Куриную печень вместе с размоченным пшеничным хлебом пропустить через мясорубку и смешать с обжаренными грибами. Посолить, поперчить и добавить мускатный орех по вкусу. В кожу, снятую с ножек, положить грибную начинку, зашить отверстие, смазать маслом

Сроки хранения



Охлаждение полуфабрикатов, выработанных из мяса птицы, производят в воздушной среде поштучно или после групповой упаковки в один ряд. Полуфабрикаты охлаждают при температуре воздуха от -1°C до 0°C, относительной влажности не менее 85%. Охлажденные полуфабрикаты хранят в холодильных камерах при температуре от 0°C до 2°C и относительной влажности не менее 85% не более 72 часа.

2.3. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по производственной практике

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление кальмаров фаршированных.

Условия выполнения задания и место проведения: проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства на

производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально - техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Механическое оборудование: процессор кухонный, мясорубка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, стеллажи кухонные, столы производственные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: гасстроемкости, доски разделочные, ножи поварские, миски, ножницы, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, фольга пищевая, перчатки силиконовые.

Сырье тушки кальмаров, грибы (замороженные, жареные или свежие), томат, лук репчатый, сыр, растительное масло.

Последовательность технологических операций при фаршировании кальмаров

Операция № 1. **Подготовка репчатого лука.** Очистка лука и нарезание его кубиками.

Операция № 2. **Подготовка томатов.** Томаты промывают и вырезают место крепления плодоножки. Нарезание кубиками. Если кожа твердая, снятие ее.

Операция № 3. **Пассерование.** Обжаривание лука на растительном масле 1-2 минуты. Добавление нарезанных томатов к луку и обжаривание еще 1-2 минуты.

Операция № 4. **Подготовка грибов.**

- Свежие грибы тщательно промывают и нарезают кубиками.

- Если замороженные грибы уже вымыты и порезаны на кусочки средней величины, просто добавляют их к луку и томатам, не размораживая.

- Грибы, замороженные целиком, обдают кипятком и измельчают.

- Жареные грибы добавляют к томатам и луку.

Операция № 5. **Приготовление начинки.** Тушение грибов, томатов и лука до готовности. Посолить. Поперчить.

Операция № 6. **Подготовка кальмаров.** Мороженых кальмаров размораживают на воздухе или в воде при температуре 18—20°C, потрошат, удаляя внутренности, ротовую полость и глаза. Для удаления кожи с мантии, щупалец и головы кальмаров ошпаривают горячей водой (1:3) при температуре 65—70°C 4—5 мин, энергично перемешивают, затем промывают холодной водой. Для снижения потерь массы рекомендуется ошпаривать кальмаров кипящей водой в течение 30 сек и промывать холодной водой, но при таком способе мясо приобретает розовую окраску

Операция № 7. **Варка кальмаров.** Кальмаров варят в подсоленной воде основным способом 2,5 мин после вторичного закипания (на 1 кг берут 2 л воды и 15 г соли) и охлаждают в отваре. Можно варить на пару 7—10 мин.

Операция № 8. **Подготовка сыра.** Сыр зачищают от корок, клейм, остатков обертки, фольги и различных повреждений. Измельчение сыра на крупной терке и добавление 2/3 в начинку.

Операция № 9. **Фарширование.** Начинение остывших тушек кальмаров готовой начинкой. Отдельной шпажкой заколоть открытый конец.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Произвести подготовку кальмаров для фарширования.
3. Приготовить начинку для фарширования кальмаров.
4. Произвести фарширование кальмаров.
5. Убрать рабочее место.
6. Презентовать работу.
7. Организовать хранение оставшихся продуктов и готового полуфабриката.

	Понадобится: 3 тушки кальмаров; 100 гр. грибов (замороженных, жареных или свежих); 1 томат; 1 луковица; 100 гр. сыра; Растительное масло; Соль, перец;
Очистить лук и измельчить его кубиками. На растительном масле обжарить лук 1-2 минуты. Нарезать помидоры кубиками. Если они имеют толстую жесткую кожицу, снять ее. Для этого сделайте крестовой надрез в нижней части томата и подержите его полминуты в кипятке. Затем снять кожицу. Добавить нарезанные помидоры к луку и обжарить 1-2 минуты. Добавить к луку и томатам подготовленные грибы. Тушить грибы, помидоры и лук до готовности. Посолить. Поперчить. Пока идет приготовление начинки, подготовить тушки кальмаров. Очистить их от шкурки, пленочек и хорд снаружи и внутри. Отварить тушки кальмаров 5-7 минут. Измельчить сыр на крупной терке. 2/3 добавить в начинку, 1/3 оставить. Когда начинка будет готова, а кальмары слегка остынут, приступить к фаршировке. Начинить каждую тушку. Скрепить края тушек кальмаров зубочистками.	

Сроки хранения



Полуфабрикаты из морепродуктов не рекомендуется хранить, т.к. морепродукты содержат много воды и быстро портятся. В случае необходимости их потрошеными и промытыми хранят в холодильных камерах и шкафах.

2.4. Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных

продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Максимальное время выполнения задания: 4 часа

Задания квалификационному экзамену ориентированы на проверку освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

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

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

Критерии оценивания

Уровень	Критерии	Оценка
Недостаточный	Задача не решена	2 «неудовлетворительно»
Начальный	Задача решена неправильно	2 «неудовлетворительно»
Средний	Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах; задача решена не полностью или в общем виде.	3 «удовлетворительно»
Достаточный	Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.	4 «хорошо»
Высокий	Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задача решена рациональным способом.	5 «отлично»

Задание №1 полуфабрикат «Кабачки, фаршированные овощами»

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество моркови, лука репчатого, масла растительного для приготовления 10 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №2 полуфабрикат « Котлеты морковные».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество крупы манной для приготовления 20 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур, с 1 января)
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №3 полуфабрикат «Баклажаны, фаршированные овощами».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество лука репчатого для приготовления 12 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №4 полуфабрикат «Шницель из капусты».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката . Рассчитать количество яиц, сухарей для приготовления 15 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №5 полуфабрикат «Зразы картофельные»

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать массу фарша для приготовления 18 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур)
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №6 полуфабрикат «Картофельные ватрушки с фаршем».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката «Картофельные ватрушки с фаршем». Рассчитать количество картофеля для приготовления 30 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур, ноябрь)
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №7 полуфабрикат «Морковная запеканка с творогом».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката « Морковная запеканка с творогом ». Рассчитать количество моркови, крупы манной, творога для приготовления 15 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур, октябрь)
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №8 полуфабрикат «Судак или щука, фаршированные (целиком)».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката «Судак или щука, фаршированные (целиком)». Рассчитать количество фарша (лук репчатый, яйца, петрушка(зелень), маргарин) для приготовления 18 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №9 полуфабрикат «Тефтели рыбные ».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката «Тефтели рыбные ». Рассчитать количество хлеба пшеничного, молока для приготовления 40 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №10 полуфабрикат «Тельное из рыбы».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество судака для приготовления 20 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №11 полуфабрикат «Зразы рыбные рубленые»

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество фарша для приготовления 30 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №12 полуфабрикат «Рулет из рыбы».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество фарша (шампиньоны свежие, лук репчатый, яйца, кулинарный жир) для приготовления 10 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №13 полуфабрикат «Шницель рыбный натуральный».

1. Составить технологическую схему приготовления полуфабриката. Рассчитать количество льезона (молоко, яйца) для приготовления 25 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №14 полуфабрикат «Бифштекс рубленый».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество шпика, соли для приготовления 28 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №15 полуфабрикат «Люля- кебаб».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество, баранины (котлетное мясо), лука репчатого для приготовления 30 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №16 полуфабрикат «Котлеты отбивные».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество свинины (корейка) для приготовления 20 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №17 полуфабрикат «Ромштекс».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество яиц, сухарей панировочных для приготовления 25 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №18 полуфабрикат «Печень жареная с жиром или луком»

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество печени говяжьей, муки пшеничной для приготовления 15 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №19 полуфабрикат «Бефстроганов».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество говядины, сметаны для приготовления 17 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №20 полуфабрикат «Рулет с луком и яйцом».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество фарша (лук репчатый, яйца, петрушка (зелень), маргарин) для приготовления 15 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).
2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №21 полуфабрикат «Биточки паровые».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество говядины(котлетное мясо), хлеба пшеничного, молока для приготовления 12 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).

2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №22 полуфабрикат «Кнели из говядины».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество говядины, яиц (белков) для приготовления 18 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).

2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №23 полуфабрикат «Биточки рубленые из птицы, фаршированные шампиньонами»

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество шампиньонов, сухарей для приготовления 25 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).

2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №24 полуфабрикат «Котлеты по-киевски»

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество филе куриного, масла сливочного, яиц для приготовления 35 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).

2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

Задание №25 полуфабрикат «Котлеты рубленые из кролика».

1. Составить технологическую карту приготовления полуфабриката. Рассчитать количество кролика, хлеба пшеничного для приготовления 30 порций полуфабриката (по 2 колонке Сборника Рецептур).

2. Предоставить чертеж плана заготовочного цеха (согласно задания) общедоступной столовой с расстановкой оборудования. Составить перечень инвентаря, необходимого для приготовления полуфабриката (согласно задания).

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Форма текущего контроля: экзамен квалификационный.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы билетов.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 1 час.

Критерии оценивания ответов:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

Вопросы для проведения экзамена квалификационного

1. Организация рабочего места. Выбор технологического оборудования и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов для сложной кулинарной продукции: холодильное и морозильное оборудование, ножи, терки, гастрономические емкости, разделочные доски.

2. Методы обработки и подготовки экзотических овощей для приготовления блюд. Последовательность и правила обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей к приготовлению блюд: перевязанных шпагатом корзинок артишоков, связанной в пучки спаржи, очищенного ревеня, фенхеля, подготовленного для фарширования, нарезанных овощей. Требования к качеству.

3. Методы обработки и подготовки грибов для приготовления блюд. Последовательность и правила обработки и подготовки грибов к приготовлению блюд: сморчки, строчки. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке грибов. Правила хранения.

4. Методы обработки рыбы осетровых пород: размораживание, удаление голов, костных щитков, плавников и визиги, удаление слизи, пластование, ошпаривание, зачистка, промывание. Приготовление полуфабрикатов: звеньев осетровых рыб, порционных кусков (натуральных и панированных), мелких кусков. Требования к качеству

5. Организация рабочего места. Методы обработки и разделка стерляди. Обработанной стерляди в целом виде свернутой «колечком». Последовательность и правила обработки рыбьих голов. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при обработке рыбы осетровых пород.

6. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупного судака фаршированного и нефаршированного в целом виде. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

7. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупной щуки фаршированной в целом виде. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

8. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупного карпа фаршированного в целом виде. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

9. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: фаршированных порционных кусков рыбы. Требования к качеству. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы.

10. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: рулета из филе рыбы фаршированного и нефаршированного. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

11. Организация рабочего места. Последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: рулета из лосося для карпаччо. Требования к качеству. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.

12. Организация рабочего места. Последовательность и правила приготовления кнельной массы из рыбы, тельного. Требования к качеству. Способы минимизации отходов

при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд. Правила охлаждения и замораживания рыбы, подготовленной для приготовления сложных блюд.

13. Последовательность и правила подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыб экзотических видов: хвостовой части целиком, филе без кожи и костей, рулета из мякоти и кнельной массы. Требования к качеству. Технология приготовления маринадов для экзотических видов рыб. Варианты подбора пряностей и приправ при подготовке рыб экзотических видов. Способы минимизации отходов.

14. Классификация нерыбных продуктов моря. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: очищенных креветок. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.

15. Последовательность и правила обработки и подготовки нерыбных продуктов моря: потрошенных кальмаров и осьминогов. Требования к качеству.

16. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса говядины для сложных блюд: ростбифа. Требования к качеству.

17. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: каре ягненка. Требования к качеству.

18. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: молочного поросенка фаршированного. Требования к качеству.

19. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: рулета для карпаччо. Требования к качеству.

20. Организация рабочего места. Последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: полуфабрикатов из вырезки говядины филе, бифштекса, лангета. Требования к качеству.

21. Методы обработки диких животных: размораживание, разруб, зачистка, снятие мякоти, вымачивание, маринование, шпигование, порционирование.

22. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фарширование тушек домашней птицы. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы.

23. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фарширование филе. Требования к качеству. Технология приготовления начинок для фарширования. Способы минимизации отходов.

24. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фарширование окорочков. Технология приготовления начинок для фарширования. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.

25. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд - галантина. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.

26. Последовательность и правила подготовки домашней птицы: фаршированного рулета из мякоти птицы. Требования к качеству. Технология приготовления начинок для фарширования. Способы минимизации отходов.

27. Последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления кнельной массы. Возможности ее использования. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.

28. Технология приготовления начинок для фарширования. Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из дичи, требования к безопасности хранения.

29. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из дичи. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из дичи.

30. Последовательность и правила подготовки гусиной и утиной печени для приготовления паштета. Требования к качеству. Способы минимизации отходов.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано студентом самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления студентом самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям) *	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренок для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0 2,0
	16. Отсутствие блеска на поверхности:	

	салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах: из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____
 Группа _____ по специальности «Поварское и кондитерское дело»
 Приготовление полуфабриката _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов
Организация рабочего места	
Последовательность технологических операций	
Правила личной гигиены и техники безопасности	
Правила подачи	
Косвенные показатели, влияющие на оценку	
Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)	
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Вкус	
Консистенция	
Общее количество баллов	
Полученная ОЦЕНКА*	

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 48-50 баллов;
 оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 40-47 баллов;
 оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 30-39 баллов;
 оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 30 баллов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на

курсе по специальности СПО

(Ф.И.О.)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла) производственную практику по

(код, наименование)

профессиональному модулю

(наименование профессионального модуля)

в объеме

часов с

20__ г.

по

«__»

20__ г.

в организации

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	оценка

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата

20

г.

Подпись руководителя практики

ФИО, должность

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики)

ФИО, должность

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

по профессии/специальности СПО

(код, наименование)

ФИО студента

Курс

Группа

Количество часов ПМ

Срок освоения ПМ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01	дифференцированный зачёт	
МДК 01.02		
УП 01	проверочная работа	
ПП 01	практическая квалификационная работа	
ПМ 01	экзамен квалификационный	

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)

Результат оценки:

вид профессиональной деятельности

(освоен/не освоен)

Преподаватель: (Ф.И.О.)

Председатель комиссии: (Ф.И.О.)

Члены комиссии: (Ф.И.О.)