

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Ресторатор»

А.Б.Ли

31 августа 2017 г



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КГМТ

В.А.Винокуров

31 августа 2017 г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Кисловодск, 2017г

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна
Бороденко Елена Викторовна
Курбатова Людмила Александровна
Макарова Ирина Владимировна
Петлица Нелля Ивановна
Сафарова Севилия Вагифовна
Семенова Марина Александровна
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: ООО «Ресторатор» г. Кисловодск, директор
Ли Анатолий Борисович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2017 г

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** по профессии среднего профессионального образования **43.01.09. Повар кондитер**.

Профессиональные компетенции:

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

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (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 расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК - выполнения заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> — 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 полуфабрикатов действующим нормам; — оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (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; — правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; — соответствие процессов обработки 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; <ul style="list-style-type: none"> — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; — точность расчетов 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; — аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; 	
---	--	--

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; - заданий квалификационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> — 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; 	

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> — актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; — точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> — эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; — оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> — грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; — толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> — понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> — точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; — эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> — адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> — адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); — адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; — точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); — правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

Формой аттестации по профессиональному модулю является квалификационный экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен с оценкой / не освоен».

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
<p>МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</p> <p>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	Комплексный дифференцированный зачет	Защита лабораторных и практических работ. Оценка выполнения тестовых заданий. Защита рефератов. Контроль выполнения домашних и самостоятельных работ.
<p>УП. 01 Учебная практика</p>	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Подбор сырья. Контроль выполнения самостоятельных работ.
<p>ПП.01 Производственная практика</p>	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ при прохождении учебной практики. Подбор сырья. Контроль выполнения самостоятельных работ.
<p>ПМ.01</p>	Экзамен (квалификационный)	Наблюдение за выполнением работ

2. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Задания для осуществления текущего контроля

2.1.1 Тестовые задания МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

ЗАДАНИЕ 1

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
 - а) в свекле, моркови;
 - б) в чесноке, луке, редьке;
 - в) в картофеле, хрене;
 - г) в тыкве, капусте.

2. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания
 - а) 1-й и 2-й категории;
 - б) жирная;
 - в) обезжиренная;
 - г) 1-й категории.

3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
 - а) в картофеле, свекле;
 - б) в капусте, моркови;
 - в) в репе, редьке, хрене;
 - г) в кабачках, патиссонах.

4. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:
 - а) остывшее;
 - б) охлажденное;
 - в) мороженое;
 - г) парное.

5. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:
 - а) остывшее;
 - б) охлажденное;
 - в) мороженое;
 - г) парное.

Задание 2.

1. Какие овощи содержат больше крахмала:

- а) морковь, редис;
- б) огурцы, помидоры;
- в) картофель, кукуруза?

2. Допишите: коллаген это:

- а) полноценный белок
- б) неполноценный белок

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

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

4. Какой корнеплод содержит каротин?

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

5. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:

- а) только вручную;
- б) вручную и используя овощерезку;
- в) используя пуансонную овощерезку.

6. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:

- а) спаржу;
- б) артишоки;
- в) ревень?

Задание 3

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

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

2. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:

- а) для восстановления кулинарных свойств;
- б) удаления сернистого ангидрида;
- в) для удаления крахмала?

3. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

- а) МРОВ-160;
- б) МКП-60;
- в) МРО-50-200?

N

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

- а) терочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребенками;
- в) диск с серповидными ножами?

5. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:

- а) снижение отходов при машинной очистке картофеля;
- б) снижение времени очистки;
- в) повышение производительности труда?

Задание 4

1. Дефростация мяса обеспечивает:

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

2. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:

- а) от их кулинарного использования;
- б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
- в) их размеров.

3. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным:

- а) соломка, брусочек и ломтик;
- б) соломка, брусочек, долька;
- в) брусочек, кубики, стружка?

4. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:

- а) только вручную;
- б) вручную и используя овощерезку;
- в) используя только овощерезку?

5. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:

- а) грузди и рыжики;

- б) белые грибы и подосиновики;
- в) лисички, сыроежки и сморчки?

Задание 5

1. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
 - а) тощей;
 - б) средней жирности;
 - в) жирной;
 - г) особо жирной.

2. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения:
 - а) хранить его в холодной воде;
 - б) посыпать его солью или сахаром;
 - в) исключить доступ кислорода?

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?
 - а) Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
 - б) Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Какой корнеплод используется только в сыром виде?
 - а) морковь;
 - б) редис;
 - в) свекла;
 - г) сельдерей.

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:
 - а) оссеин
 - б) эластин
 - в) коллаген

Задание 6

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
- а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
- а) осетр, горбуша, окунь;
 - б) горбуша, сёмга, форель;
 - в) сёмга, форель, севрюга;
 - г) треска, судак, сельдь
5. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки:
- а) выдержать в течение 15...20 мин в соленой воде;
 - б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
 - в) выдержать в течение 15...20 мин в холодной воде?

Задание 7

1. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки:
- а) спаржу;
 - б) артишоки;
 - в) ревень?
2. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:
- а) для восстановления кулинарных свойств;
 - б) удаления сернистого ангидрида;
 - в) для удаления крахмала?
3. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это _____
4. Для чего производят сульфитацию картофеля:
- а) для сохранения витаминов;
 - б) сокращения сроков варки;
 - в) предохранения от потемнения?
5. Как называется вращающийся рабочий орган картофелеочистительной машины:
- а) диск с ножами;
 - б) абразивные сегменты;
 - в) конусообразный диск?

Задание 8

Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____
3. Какое количество энергии выделяется при расщеплении 1 г углеводов:
 - а) 3,75 ккал;
 - б) 4,1 ккал;
 - в) 4,9 ккал?
4. К тощим рыбам относят треску, _____
5. Какие углеводы не усваиваются в организме человека:
 - а) лактоза;
 - б) фруктоза;
 - в) клетчатка.

2.1.2. Тестовые задания МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Задание 1

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

1. Кубики средние (длина ребра 1... 1,5 см):
 - а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
 - б) для блюда «Картофель в молоке»;
 - в) для жаренья во фритюре;
 - г) для тушения.
2. Укажите, для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб:
 - а) для связи;
 - б) для рыхлости;
 - в) для сочности;
 - г) для жирности.
3. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
 - а) в молоке;

б) в смеси воды и молока;

в) в льезоне;

г) в сливках.

4. Для жарки основным способом порционные куски рыбы

нарезают под углом:

а) 40°;

б) 60°;

в) 90°;

г) 30°.

5 Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:

а) очистка чешуи;

б)

в) из головы удаляют жабры и глаза;

г)

д) промывание;

е)

6. Для чего перед использованием печень надо ошпарить?

а) чтобы во время жарки не выделялось много белка.

б) чтобы во время жарки быстрее была готова.

в) чтобы легче снять пленку

7. При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба _____

Задание 2

1. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания

а) 1-й и 2-й категории;

б) жирная;

в) обезжиренная;

г) 1-й категории.

2. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:

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

3. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:

- а) для уменьшения потерь питательных веществ;
- б) чтобы подсолить рыбу;
- в) для ускорения процесса оттаивания;
- г) чтобы рыба не испортилась

4. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины : _____

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

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

6. Шашлык, поджарка, гуляш, рагу – это _____ полуфабрикаты из _____

Задание 3

1. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:

- а) треску, пикшу, навагу;
- б) осетра, лосось, сельдь;
- в) щуку, судака, карпа;
- г) щуку, налима, окуня

2. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;
- б) панированием;
- в) фаршированием;
- г) маринованием.

3 Укажите использование кнельной массы птицы:

- а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски;
- б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования;
- в) для приготовления кнелей, суфле и котлет фаршированных;

г) для приготовления кнелей и суфле.

4. Допишите: коллаген это:

а) полноценный белок

б) неполноценный белок

5. Установите соответствие:

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

Задание 4

1. Установите соответствие:

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

2. Тефтели имеют форму:

а) приплюснуто-округлую;

б) овально-приплюснутую;

в) шарики;

г) форма батона

3 При обвалке свинины получают:

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

4. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты _____

5. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

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

6. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

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

Задание 5

1. Тушки птицы заправляют:

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

2. Для жарки используют следующие части говядины:

- а) лопаточная, пашина;
- б) толстый край, вырезка;
- в) боковая, наружные части задней части;
- г) покровка, грудинка, шея

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

4. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

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

5. Укажите: бифштекс – это:

- а). крупнокусковой п/ф
- б). мелкокусковой п/ф
- в). порционный п/ф.

6. Ромштекс перед жаркой:

- а). не панируют
- б). панируют
- в). обрезают

7. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г

Задание 6

1. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:

- а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
- в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;

г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление

полуфабрикатов

2. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

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

3. Установить последовательность данных операций:

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

4. Порционные полуфабрикаты из свинины:

- а) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;
- б) шницель, антрекот, котлета отбивная;
- в) эскалоп, шницель, котлета натуральная;
- г) эскалоп, антрекот, лангет, шницель

5. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы:

- а) шницель, бифштекс, фрикадельки;
- б) тельное, рулет, биточки;
- в) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;
- г) тефтели, рулет, шницель

6. Для приготовления котлет пожарских используется:

- а) кнельная масса из птицы;
- б) котлетная масса из птицы;
- в) натурально-рубленая масса из мяса;

г) котлетная масса из мяса.

Задание 7

1. Чтобы сократить потери минеральных веществ в воду добавляют

2. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделявают на филе.

3. Укажите форму полуфабриката тельного:

- а) полумесяц;
- б) кирпичик;
- в) капелька;
- г) батон.

4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

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

- а) большое филе с косточкой;
- б) малое и большое филе с косточкой;
- в) малое и большое филе без косточки;
- г) большое филе без косточки.

6. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

- а) сухарная;
- б) мучная;
- в) яйцо, сухари;
- г) комбинированная.

Задание 8

1. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

2. Виды филе при пластовании рыбы?

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

Полуфабрикаты из рыбы	Вид панировки
-----------------------	---------------

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

4. Основное назначение приема маринования мяса:

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

5. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

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

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

2.1.3 Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Критерии оценивания решения ситуационной задачи:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала,

правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике

Задание № 1

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 2

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины

1. В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 3

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.
7. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 4

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 5

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1. В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.
2. Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в мясном цехе.

Задание № 6

Вы работаете в птицепопьевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицепопьевом цехе.

Задание № 7

Вы работаете в птицепопьевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1. В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.
2. Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.
3. Как определить качество мяса.
4. Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.
5. Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.
6. Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.
8. Правила т/б при работе в птицепопьевом цехе.

Задание № 8

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 9

На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

Задание № 10.

При очистке картофеля в картофелеочистительной машине часть картофеля была очищена от кожуры, а у другой части вместе с кожурой была счищена значительная часть мякоти. Как не допустить этой ошибки? Нужна ли обработка картофеля после механической очистки?

Задание № 11

Вам предстоит отварить зеленый горошек или стручковую фасоль. Какие условия вы будете соблюдать при варке этих овощей? Что произойдет при несоблюдении этих условий? Ответ обоснуйте.

Задание № 12

На предприятие общественного питания поступили замороженные овощи (быстрой заморозки). Вам предстоит приготовить из этих овощей отварное блюдо. Как вы поступите, чтобы при варке максимально сохранить пищевую ценность овощей?

2.2. Промежуточная аттестация

2.2.1. Варианты вопросов к комплексному дифференцированному зачету

МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Вариант № 1

Вопросы

1. Организация рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мяса, рубленой, котлетной массы.
2. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы
3. Задача: Масса разделанной говядины 180 кг. Сколько было израсходовано говядины массой брутто, если норма отходов составляет 26%?

Вариант № 2

Вопросы

1. Химический состав мяса, основные ткани мяса
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания.
3. Задача: Определите массу обработанного сердца, если поступило сердце, охлажденное в количестве 25 кг.

Вариант № 3

Вопросы

1. Организация работы птицебельного цеха
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом.
3. Задача: Определите массу нетто неразделанной миноги при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто 12,55 кг.

Вариант № 4

Вопросы

1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
2. Разделка рыбы на филе (пластование).
3. Задача: Определите количество неразделанного карпа для получения 22 кг обработанной рыбы.

Вариант № 5

Вопросы

1. Обработка десертных овощей.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.
3. Задача: Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

Вариант № 6

Вопросы

1. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса
2. Оттаивание мороженой рыбы.
3. Задача: Сколько потребуется мясной свинины для приготовления 40 порций шашлыка, если на 1 порцию необходимо взять 147 г массой нетто корейки и тазобедренной части?

Вариант № 7

Вопросы

1. Рецептура. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной рубленой массы
2. Требования к качеству полуфабрикатов из птицы, сроки хранения
3. Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

Вариант № 8

Вопросы

1. Последовательность технологических операций при обработке, хранение полуфабрикатов.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование.
3. Задача: Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

Вариант № 9

Вопросы

1. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы. Санитарные требования к процессу приготовления полуфабрикатов и их хранения.
2. Полуфабрикаты из птицы и дичи: целые тушки, порционные, мелкокусковые, рубленые.

3. Задача: Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины 1 категории?

Вариант № 10

Вопросы

1. Организация работы мясо-рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, кулинарное использование, хранение полуфабрикатов.
3. Задача: Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его масса брутто 66 кг.

Вариант № 11

Вопросы

1. Организации работы рыбного цеха, оснащение его оборудованием и инвентарем для разделки рыбы.
2. Рецепт. Приготовление кнельной массы из птицы, полуфабрикатов из нее.
3. Задача: Определите норму отходов и потерь при механической кулинарной обработке обрезной свинины массой 200 кг.

Вариант № 12

Вопросы

1. Последовательность технологических операций при первичной кулинарной обработке туш баранины и телятины
2. Кулинарная обработка рыбы, для приготовления рыбного полуфабриката «кругляши»
3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке на порционные куски с кожей, без хрящей 145 кг осетра с головой.

Вариант № 13

Вопросы

1. Приёмы при приготовлении полуфабрикатов: нарезание, отбивание, маринование, шпигование, панирование, подрезка сухожилий, обертывание, обвязывание.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

Вариант № 14

Вопросы

1. Приготовление рыбных полуфабрикатов для жарки во фритюре. Маринование, приготовление кляра.
2. Последовательность технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов из баранины и свинины, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке на звано с кожей и хрящами 27 кг севрюги с головой.

Вариант № 15

Вопросы

1. Фарширование рыбы порционными кусками-кругляшами.
2. Требования к качеству, сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
3. Задача: Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

Вариант № 16

Вопросы

1. Фарширование рыбы в целом виде..
2. Обработка кроликов, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

Вариант № 17

Вопросы

1. Последовательность технологических операций по обработке осетровой рыбы
2. Рецепттура. Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мясной котлетной массы
3. Задача: Определите количество отходов, полученных при обработке 55 кг голов рыб семейства осетровых.

Вариант № 18

Вопросы

1. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке свиной туши.
2. Рецепттура. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё
3. Задача: Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля

Вариант № 19

Вопросы

1. Фарши, технология приготовления.
2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке говяжьей туши.
3. Задача: Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.

Вариант № 20

Вопросы

1. Механическая кулинарная обработка морепродуктов, кулинарное использование.
2. Рецепттура. Последовательность технологических операций при приготовлении рыбной кнельной массы и полуфабрикатов из неё
3. Задача: Определите массу нетто салаки неразделанной на целую без

головы, если масса брутто 46 кг.

Вариант № 21

Вопросы

1. Характеристика сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, её кулинарное использование
2. Последовательность технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов из баранины, свинины, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины I категории.

Вариант № 22

Вопросы

1. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.
2. Последовательность технологических операций при кулинарной разделке и обвалке бараньей туши.
3. Задача: Определите массу нетто горбуши потрошенной с головой при разделке на филе с кожей и реберными костями, если масса брутто рыбы 0,65 кг.

Вариант № 23

Вопросы

1. Организации рабочего места, оборудование и инвентарь для приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы.
2. Подготовка овощей для фарширования: кабачки, баклажаны, томаты, сладкий перец, грибы.
3. Задача: Определите количество котлетного мяса, которое получится при разделке 210 кг говядины II категории.

Вариант № 24

Вопросы

1. Обработка субпродуктов птицы и дичи
2. Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки, кулинарное использование.
3. Задача: Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

Вариант № 25

Вопросы

1. Организации рабочего места для обработки лука, капусты
2. Первичная обработка плодовых, капустных, луковых овощей. Формы нарезки, кулинарное использование.
3. Задача: Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.

2.2.2. Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (для производственной практики) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и дневника (для учебной и производственной практики). К дифференцированному зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной и производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов

Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. _____

обучающегося группы ____ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел производственную практику по

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

в объеме 108 часов с «_» ____ 201_г. по «_» ____ 201_г.

в организации - _____

1. За время практики выполнены следующие виды работ:

№	Виды работ, выполненные обучающимися за время практики	Кол-во часов	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика*		
			Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
ПК 1.1	Раздел III 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	12			
	<i>Тема 1.1</i> Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов	12			
ПК 1.2	Раздел III 2. Осуществление обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика	30			
	<i>Тема 2.1</i> Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	30			
ПК 1.3	Раздел III 3. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18			
	Тема 3.1 Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18			

ПК 1.4	Раздел III 4. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	48			
	<i>Тема 4.1</i> Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса разнообразного ассортимента.	30			
	<i>Тема 4.1</i> Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	18			
	Всего:	108			

*отметить знаком «+» в нужной графе

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

3. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции:

*отметить знаком «+» в нужной графе

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время производственной практики

Дата «__» _____ 201 г.

Подпись руководителя практики _____ /_____ /преподаватель/

должность

Подпись ответственного лица
организации (базы практики) _____ /_____ /_____ /

должность

МП

ХАРАКТЕРИСТИКА студента-практиканта

(фамилия, имя, отчество студента)

обучающийся группы __ курс ____ форма обучения очная
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
с _____ 201__ г. по _____ 201__ г.
на _____
(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

Прошел (а) производственную практику

По профессиональному модулю:

ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

1. За время практики обучающийся проявил (а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности

№	Наименование ОК	Степень проявления		
		Проявлял(а) регулярно	Проявлял(а) эпизодически	Не проявлял(а)
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам			
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности			
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие			
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами			
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 общечеловеческих ценностей			
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях			
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности			
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке			

Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края

ГБПОУ «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

ДНЕВНИК

ПО УЧЕБНОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКЕ

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

по профессии 43.01.19 Повар, кондитер.

Сроки практики _____

Студента (ки) группы _____

Мастер производственного обучения

Руководитель практики от предприятия _____

20__ год.

МП

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Я, *Фамилия Имя*, студент группы *указать номер* проходил практику *указать название организации*.

В ходе прохождения практики мной был изучен материал ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а так же как осуществляется подготовка рабочего места, подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды, размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в течение рабочего дня, проверка качества сырья (органолептическим способом), отмеривание и взвешивание сырья, подготовка сырья, последовательность технологии приготовления полуфабрикатов, распределение рабочего времени, соблюдение в процессе работы правил техники безопасности, правил санитарии и гигиены, подбор оборудования, инвентаря, приспособлений для приготовления полуфабрикатов, правил порционирования, выхода полуфабрикатов, бракераж полуфабрикатов, умение исправить недостатки полуфабрикатов.

Я принимал(а) участие в работеxxxxxxx.

1. Общая характеристика предприятия

Излагается характеристика предприятия, вид деятельности, осуществляемый им. Режим работы предприятия.

Организация обслуживания потребителей (наценочная категория предприятия, характеристика обеденного зала - интерьер помещения, посуда, приборы, столовое белье, форма обслуживания потребителей).

2. Организация снабжения и складское хозяйство

Организация доставки и приемки сырья. Имеющиеся помещения складской группы. Хранение продовольственных товаров и сырья. Отпуск продуктов из кладовых.

3. Характеристика производственных цехов базового предприятия.

Заготовочные цехи: овощной, рыбный, мясной, птицегольевой.

4. Охрана труда и техника безопасности.

5. Контроль качества полуфабрикатов.

6. Бракераж готовых полуфабрикатов.

2.3. Экзамен квалификационный

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

2.3.1. Задания для экзамена квалификационного

Количество вариантов экзаменационных заданий для экзаменуемого – 1, содержит 3 задания.

- 1 задание направлено на проверку ПК 1.1-1.4; ОК 01-07, 09
- 2 задание направлено на проверку ПК 1.1-1.4; ОК 01-07,09
- 3 задание направлено на проверку ПК 1.1- 1.4; ОК 01- 07, 09, 10

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. Организовать рабочее место.
3. Приготовить полуфабрикат

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. Организовать рабочее место .
3. Приготовить полуфабрикат

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку овощей, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку капусты, приготовить полуфабрикат.

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.
2. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку овощей, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку овощей, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку моркови, творога, : нарезать морковь тонкой соломкой, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку рыбы, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку рыбы, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку рыбы, приготовить котлетную массу, полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку рыбы, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку рыбы, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку рыбы, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .
3. Произвести обработку мяса, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку сырья, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку мяса, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку мяса, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку печени, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку мяса, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку мяса, сырья для фарша, приготовить котлетную массу, полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку мяса, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку мяса, приготовить полуфабрикат.

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.

Организовать рабочее место . 3.

Произвести обработку птицы, приготовить.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку филе птицы, приготовить полуфабрикат.

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. Организовать рабочее место .

3. Произвести обработку кролика, приготовить полуфабрикат.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ ГБПОУ «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Инструкция

**Каждый обучаемый получает индивидуальное практическое задание.
Время выполнения задания - 3 час.**

Оборудование:

весоизмерительное, картофелечистка, универсальная овощерезка, рыбоочиститель, мясорубка, фаршемешалка, холодильные шкафы;

Инструменты, инвентарь: ручные овощечистки,рыбочистка, ножи поварской тройки, ножи - коренчатый, карбовочный, для удаления глазков.

Материально-техническое оснащение: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Внимательно прочитайте задание.

Правила проведения квалификационного экзамена:

Получить задание у экзаменатора

- 1.Организовать рабочее место.
- 2.. Выбрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления полуфабрикатов, обосновать сделанный выбор.
3. Выполнить технологические операции по подготовке сырья.
4. Составить технологическую карту, рассчитать сырье.
5. Выполнить приготовление полуфабриката с соблюдением последовательности технологических операций, температурного режима и санитарных требований.
6. Дать органолептическую оценку качества готового полуфабриката в соответствии с требованиями проведения бракеража.

Министерство образования и молодежной политики Ставропольского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Оценочная ведомость по профессиональному модулю № 1

ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ФИО обучающегося

Курс __, группа ____

Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**

Объем **306 часов**.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Комплексный дифференцированный зачет	
Учебная практика	Дифференцированный зачет	
Производственная практика	Дифференцированный зачет	
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Экзамен квалификационный	

Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) «Не предусмотрено»

Итоги экзамена (квалификационного) по ПМ 01 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)	Если нет, то что должен обучающийся сделать дополнительно
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и		

	<p>дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки; включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным; проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; своевременно оформлять заявку на</p>		
--	--	--	--

	<p>склад для получения сырья, материалов;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p>		
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>обрабатывать овощи ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы,</p> <p>подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p> <p>осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов</p> <p>выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы;</p> <p>соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов;</p> <p>соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;</p> <p>безопасно использовать оборудование для упаковки</p>		
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов,</p>		

	<p>обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом,</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</p> <p>эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p> <p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</p> <p>вести учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции.</p>		
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</p>		

	<p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p> <p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>		
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Составить план действия,</p> <p>Определить необходимые ресурсы;</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план;</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>		
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>		
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>		
<p>ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>		
<p>ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>		
<p>ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>		
<p>ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>		
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное</p>		

<p>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>программное обеспечение</p> <p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		
--	--	--	--

ЗАКЛЮЧЕНИЕ КОМИССИИ:

Программа профессионального модуля **ПМ 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА** ОСВОЕНА С ОЦЕНКОЙ _____ / НЕ ОСВОЕНА

Дата: _____ **2017г.**

Председатель _____

Члены комиссии: _____

Литература для обучающихся:

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки

www.znanium.com сетевой доступ

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 368 с.

2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова.
М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 104 с

3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с

4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2013. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

Дополнительные источники:

1. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/ Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.

2. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с.

3. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с

4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

5. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

6. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2013. - 496с
7. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256с
8. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2012. - 392 с
9. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
10. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
11. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012. - 440 с
12. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
13. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
14. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с
15. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.

М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).

16. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. -

М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)

17. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.

М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 272 с

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

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

Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

<http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса

<http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы

<http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека

<http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов

<http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря

<http://receptguru.ru> Навигация по разделу

<http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь

http://varimparim.ru/prigotov_produkto/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы

http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

<http://www.znaytovar.ru/new1031.html> Мясные полуфабрикаты