

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

Залари, 2024

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, и рабочей программы модуля, положения о промежуточной аттестации ЗАПТ, положения о текущем контроле ЗАПТ.

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

**Разработчики:** Нагорная Татьяна Ростиславовна, преподаватель ГАПОУ ИО «ЗАПТ».  
Искандарова Наталья Анатольевна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ».

**Рецензент:**  
(от работодателя)  
ИП глава КФХ

А.Д.Галсанов

Рассмотрена и одобрена  
на методической комиссии  
общеобразовательных дисциплин  
От «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол №  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_ А.В Аникина

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ**

**ПРОВЕРКЕ**

**3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ  
МОДУЛЮ**

**4. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ МОДУЛЯ**

**5. ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И  
ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В  
АТТЕСТАЦИИ**

**6. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

## 1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, программе профессионального модуля и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

## 2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции:

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-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

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>- точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах.</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> 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"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>- 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);</li> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- 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</li> </ul>

	<p>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.</li> </ul>
<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>-оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>-адекватность определения потребности в информации;</li> <li>-эффективность поиска;</li> <li>-адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>-разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>-адекватность анализа полученной</li> </ul>

	<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>-точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность;</p> <p>-адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p><b>ОК. 04</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>- толерантность поведения в рабочем коллективе</p>
<p><b>ОК. 06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>- понимание значимости своей профессии</p>
<p><b>ОК. 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>-эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p><b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>- правильно писать простые связные сообщения</p>

**2.2.В** результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

**ПО 1.** подготовки, уборки рабочего места;

**ПО 2.** подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

**ПО 3.** обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

**ПО 4.** приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

**ПО 5.** ведения расчетов с потребителями, уметь:

**У1.** подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

**У2.** соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

**У3.** выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения, **знать:**

**3.1.** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

**3.2.** виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

**3.3.** требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

**3.4.** рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

**3.5.** способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

### 3. Формы контроля по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля			
			текущий	
	промежуточный	Раздел или тема	Форма контроля	ПК, ОК, ПО, У,З
<b>МДК.01.01.</b>	Диф. зачет			
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		<b>Раздел 1.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО1 - ПО5
		<b>Тема 1.1</b> Общие понятия о производстве полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий.	Устный опрос. Письменный опрос.	У1-У3 31-35
		<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.	Письменный опрос. ПЗ № 1 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов ПЗ № 2 Изучение последовательности эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительная машина, овощерезка)	
		<b>Тема 1.3</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 3 Тренинг по организации	

		рыбы и нерыбного водного сырья.	рабочего места повара по обработке рыбы и нерыбного водного сырья. Изучение последовательности эксплуатации механического оборудования в процессе обработки рыбы (рыбоочистительная машина).	
		<b>Тема 1.4</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 4 Тренинг по организации рабочего места повара по обработке мяса и домашней птицы. ПЗ № 5 Изучение последовательности эксплуатации механического оборудования в процессе обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика (мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина). Самостоятельная работа <b>Контрольная работа по разделу 1.</b>	
	Диф. зачет			
<b>МДК.01.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		<b>Раздел 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1 - ОК 10 ПО1 - ПО3 У1- У3 31-35
		<b>Тема 2.1</b> Обработка овощей и грибов и приготовление	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 6 Расчеты массы отходов,	

		полуфабрикатов.	нетто, брутто по периодам при механической кулинарной обработке овощей. ЛР № 1 Обработка и нарезка овощей различными способами. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	
		<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов.	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ № 7 Расчеты при механической кулинарной обработке рыбы и нерыбного водного сырья. ЛР № 2 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. ЛР № 3 Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	
		<b>Тема 2.3</b> Обработка мяса и мясных субпродуктов и приготовление полуфабрикатов.	Устный опрос. Письменный опрос. ПЗ №8 Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясных субпродуктов. ЛР № 4 Приготовление натуральных и панированных полуфабрикатов из мяса и мясных субпродуктов. Проведение	

			органолептической оценки качества полуфабрикатов. ЛР № 5 Приготовление рубленых полуфабрикатов из мяса. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	
		<b>Тема 2.4</b> Обработка домашней птицы, дичи и кролика приготовление полуфабрикатов.	Устный опрос. Письменный опрос, ПЗ № 9 Расчеты при механической кулинарной обработке домашней птицы, дичи и кролика. ЛР № 6 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов. Самостоятельная работа.	
УП.01				ПК 1.1-ПК 1.4
ПП.01	да	Оценка выполнения практических работ, оценка за выполнение квалификационной практической работы	ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 — ПОЗ У1-У3	ПП.01
ПМ.01	Экзамен (квалификационный)			ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 9, ОК 10 ПО 1-П05 У1 - У3 31-35

Дифференцированный зачет по МДК 01 .01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов» направлен на проверку конкретных результатов обучения, выявление степени овладения обучающимися системой знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения междисциплинарного курса для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Дифференцированный зачет представлен в виде тестовых заданий различных уровней сложности, в четырех вариантах.

Предложенные учащимся тестовые задания позволят выявить уровень усвоения по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

### **Вариант №1**

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2° С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки сырого мяса**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке картофеля;

- б) линия по обработке корнеплодов;
- в) линия по обработке луковых;
- г) линия по обработке капустных;

**4. Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:**

- а) 16-18 С;
- б) 23-25 С;
- в) 14 С;

**5. Укажите способы дефростации мяса**

**6. Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы**

**7. Назовите инвентарь, используемый обвальщиком**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый овощным цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород в мясорыбном цехе**

#### Вариант №2

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе деления разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке чешуйчатой рыбы;

- б) линия по обработке рыбных отходов;
- в) линия по обработке осетровых;
- г) линия по обработке лососевых;
- д) линия по обработке сельдевых;

**4. Укажите месторасположение овощного цеха**

- а) центральное
- б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды
- в) рядом с разгрузочной и кладовой

**5. Назовите способы дефростации рыбы**

**6. Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом**

**7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности.**

### **Вариант №3**

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С**

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы**

- а) красная;
- б) синяя;
- в) коричневая;
- г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке туш крупного рогатого скота
- б) линия по обработке субпродуктов;
- в) линия по обработке домашней птицы и дичи;

г) линия по обработке мелкого скота

**4. Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:**

А) 3,3 м;

Б) 2,8 м

В) 3,5 м

**5. Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы**

**6. Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия**

**7. Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных полуфабрикатов.**

**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки картофеля**

**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов из мяса в мясорыбном цехе небольшой мощности**

#### **Вариант №4**

**1. Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С**

а) 48 часов

б) 24 часа;

в) 12 часов;

г) 6 часов

**2. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки овощей**

а) красная;

б) синяя;

в) зеленая;

г) желтая

**3. Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия**

- а) линия по обработке субпродуктов
- б) линия по обработке птицы
- в) линия по обработке мяса
- г) линия по дефростации птицы

**4. Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса**

- а) 24 часа;
- б) 6 часов;
- в) 18 часов;

**5. Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания**

**6. Укажите оборудование, используемое для очистки частиковых пород рыбы**

**7. Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов**

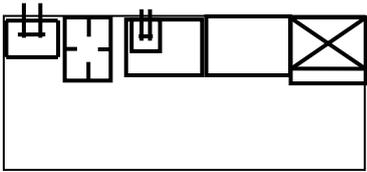
**8. Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом**

**9. Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии**

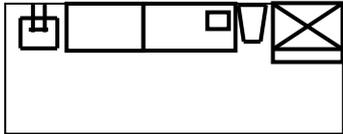
**10. Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке картофеля в заготовочном овощном цех**

## Эталоны ответов

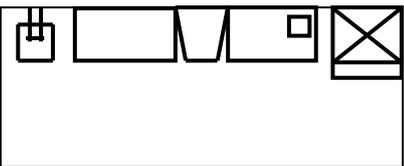
№ п /п	Вопрос	Эталон ответа	Ко л-во баллов
<b>Вариант I</b>			
1	<p><b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения филе рыбного при температуре от 0 до – 2°С</b></p> <p>а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов</p>	Б	5
2	<p><b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырого мяса</b></p> <p>а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая</p>	А	5
3	<p><b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы овощного цеха заготовочного предприятия</b></p> <p>а) линия по обработке картофеля; б) линия по обработке корнеплодов; в) линия по обработке луковых; г) линия по обработке капустных;</p>	А, Б	5
4	<p><b>Укажите оптимальную температуру в заготовочном цехе:</b></p> <p>а) 16-18 С; б) 23-25 С; в) 14 С;</p>	А	5
5	<p><b>Укажите способы дефростации</b></p>	Быстрый и меленный	10

	<b>мяса</b>		
6	<b>Назовите оборудование, используемое в птицегольевом цехе для опаливания птицы</b>	Опалочный горн	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый обвальщиком</b>	Нож-рубак, обвалочные ножи, кольчужные перчатки, разделочная доска МС (красная)	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых овощным цехом</b>	-картофель сырой очищенный, сульфитированный; -свекла, морковь, лук – очищенные; -капуста – зачищенная; -лук зеленый, салат, укроп, петрушка, пастернак – обработанные	10
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки мяса на предприятии с полным циклом производства</b>	1) дефростация; 2) зачистка; 3) промывание; 4) обсушивание; 5) деление на отруба 6) обвалка и жиловка 7) приготовление п/ф	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке рыбы частиковых пород</b>	 <p>Раковина, стеллаж, стол со встроенной ванной, стол, холодильник</p>	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>
<b>Вариант II</b>			
1.	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения картофеля сульфитированного при температуре от 0 до 6 °С</b>	А	5

	<p>а) 48 часов  б) 24 часа;  в) 12 часов;  г) 6 часов</p>		
2.	<p><b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки сырой рыбы</b></p> <p>а) красная;  б) синяя;  в) коричневая;  г) желтая</p>	Б	5
3.	<p><b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы рыбного цеха заготовочного предприятия</b></p> <p>а) линия по обработке частиковых пород;  б) линия по обработке рыбных отходов;  в) линия по обработке осетровых;  г) линия по обработке лососевых;  д) линия по обработке сельдевых;</p>	А, В	5
4	<p><b>Укажите месторасположение овощного цеха</b></p> <p>а) центральное  б) связано с торговым залом и моечной столовой посуды  в) рядом с разгрузочной и кладовой</p>	В	5
5	<p><b>Назовите способы дефростации рыбы</b></p>	в воде, на воздухе, комбинированный	10
6	<p><b>Укажите инвентарь, используемый для разделения мяса на отруба на предприятиях с полным циклом</b></p>	Разрубочный стул	10

7	<b>Назовите инвентарь, используемый при приготовлении овощных полуфабрикатов</b>	Разделочная доска ОС (зеленая), овощечистки (желобковые ножи), карбовочные ножи, контейнера	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемый рыбным цехом</b>	- рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; - рыба, нарезанная на порции, - панированная в сухарях; - котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные	10
9	<b>Составьте технологического процесса обработки птицы в птицегольевом цехе</b>	1) размораживание; 2) опаливание; 3) удаление головы, шеек, ножек 4) потрошение; 5) мытье 6) формовка тушек, обработка потрохов; 7) приготовление п/ф	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению порционных мясных полуфабрикатов в предприятии небольшой мощности</b>	 <p>Раковина, стол, стол с весами, универсальный привод (мясорыхлитель), холодильник</p>	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>
<b>Вариант 3</b>			
1	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения полуфабрикатов крупнокусковых при температуре от – 2 до 4 °С</b> а) 48 часов б) 24 часа;	А	5

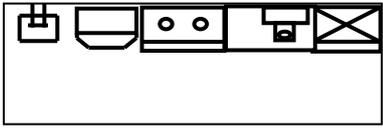
	в) 12 часов; г) 6 часов		
2	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки птицы</b> а) красная; б) синяя; в) коричневая; г) желтая	Г	5
3	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы мясного цеха заготовочного предприятия</b> а) линия по обработке туш крупного рогатого скота б) линия по обработке субпродуктов; в) линия по обработке домашней птицы и дичи; г) линия по обработке мелкого скота	А, Г	5
4	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов минимальную высоту производственных помещений в предприятиях общественного питания:</b> А) 3,3 м; Б) 2,8 м В) 3,5 м	А	5
5	<b>Назовите виды отходов, получаемых при обработке рыбы</b>	Пищевые и непищевые	10
6	<b>Укажите оборудование, используемое для очистки лука в овощном цехе заготовочного предприятия</b>	Стол с вытяжным шкафом	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый для приготовления порционных мясных</b>	Разделочная доска МС, ножи поварской тройки, контейнера, тяпка для	10

	<b>полуфабрикатов.</b>	отбивания мяса	
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых птицегольевым цехом</b>	- тушки кур и цыплят; - филе натуральное и филе панированное, - окорочок куриный, индюшиный, - грудинка куриная, - цыплята-табака; - бедро, голень куриные, индюшиные; - субпродукты кур, индеек.	10
9	<b>Составьте технологического процесса обработки картофеля</b>	1) сортировка; 2) калибровка; 3) мойка; 4) очистка; 5) доочистка; 6) нарезка;	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов в мясорыбном цехе небольшой мощности</b>	 <p>Раковина, стол, мясорубка, стол с весами, холодильник</p>	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>

#### Вариант 4

1.	<b>Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С</b> а) 48 часов б) 24 часа; в) 12 часов; г) 6 часов	В	5
2.	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания доску для обработки</b>	В	5

	<b>овощей</b> а) красная; б) синяя; в) зеленая; г) желтая		
3	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов технологические линии, которые выделяют при организации работы птицегольевого цеха заготовочного предприятия</b> а) линия по обработке субпродуктов б) линия по обработке птицы в) линия по обработке мяса г) линия по дефростации птицы	А, Б	5
4	<b>Выберите из перечисленных вариантов ответов время быстрой дефростации мяса</b> а) 24 часа; б) 6 часов; в) 18 часов ;	А	5
5	<b>Укажите виды приемки сырья на предприятиях общественного питания</b>	По количеству и по качеству	10
6	<b>Укажите оборудование, используемое для очистки частичковых пород рыбы</b>	Рыбоочистительная машина	10
7	<b>Назовите инвентарь, используемый при приготовлении рубленых полуфабрикатов</b>	Горка для специй и панировки, доска разделочная, нож, контейнера	10
8	<b>Перечислите ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых мясным цехом</b>	крупнокусковые полуфабрикаты из говядины из свинины и баранины; кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины; мелкокусковые полуфабрикаты из говядины из баранины и	10

		свинины; из рубленого мяса; перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом.	
9	<b>Составьте схему технологического процесса обработки рыбы с костным скелетом в заготовочном предприятии</b>	1) размораживание; 2) очистка; 3) срезание плавников, удаление голов; 4) потрошение и промывание; 5) фиксация; 6) охлаждение 7) упаковка, маркировка, хранение	20
10	<b>Нарисуйте компоновку рабочего места по обработке корнеплодов в овощном цехе</b>	 <p>Раковина, картофелеочистительная машина, стол для доочистки, стол с овощерезкой, холодильник</p>	20
<b>Итого</b>			<b>100</b>

### Критерии оценивания

Максимальное количество за правильное выполнение заданий – 100 баллов.

Итоговые оценки выставляются в соответствии с коэффициентом усвоения (КУ).

$$КУ = \frac{\text{количество баллов, набранных обучающимся}}{\text{максимальное количество баллов в заданиях}}$$

Если	КУ от 0,81 до 1,0	81 - 100 баллов	- «отлично»
	КУ от 0,71 до 0,8	71 - 80 баллов	- «хорошо»
	КУ от 0,61 до 0,7	60 - 70 баллов	- «удовлетворительно»
	КУ менее 0,6	менее 60 баллов	- «неудовлетворительно»

**Дифференцированный зачет для оценки освоения МДК.01.01;  
МДК.01.02. Выберите правильный ответ:**

**1. Помидоры, баклажаны, перец относятся к группе овощей:**

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

**2. Ревень - это:**

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

**3. Сульфитирование картофеля - это:**

- а) обработка кислотой;
- б) обработка щёлочью;
- в) обработка паром;
- г) обработка бисульфитом натрия.

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

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

**5. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?**

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

**6. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:**

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

**7. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:**

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка
- в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка,

**8. Условия хранения сульфитированного очищенного картофеля:**

- а) 2-3 часа при T 4-8°C;
- б) 12 часов при T 0°C;
- в) 24 часа при T +2°C;
- г) 48 часов при T +417°C.

**9. Существуют следующие формы нарезки капусты:**

- а) брусочки, дольки;

- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) дольки, кубики.

**10. Какие овощи перед фаршированием бланшируют?**

- а) помидоры, баклажаны;
- б) перец, кабачки, огурцы;
- в) перец, кабачки, капуста для голубцов;
- г) картофель, помидоры, огурцы.

**11. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы**

- а) 5° - 6°С;
- б) 10° - 12°С;
- в) 18° - 20°С;
- г) 1° - 2°С.

**12. Рыба с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:**

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

**13. Наиболее ценным продуктом питания является рыба**

- а) живая;
- б) охлаждённая;
- в) мороженая;
- г) солёная.

**14. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:**

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

**15. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:**

- а) 40°;
- б) 60°;
- в) 90°;
- г) 30°.

**16. 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.

**17. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:**

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

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

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

**19. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:**

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

**20. К головоногим моллюскам относятся:**

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

**Эталон ответов:**

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

**Критерии оценок:** 40 - 36 - «5» 31-28 - «3» 35 - 32 - «4» 27 ниже - «2»

**Критерии оценок:**

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

**МДК.01.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Вариант № 1**

**Задание**

**Задание № 1 Перечислите**

*Вопрос № 1.* Способы размораживания рыбы:

а. б. в.

*Вопрос № 2.* На какие категории делят рыбу по содержанию жира:

а. б. в.

*Вопрос № 3.* Части при разделке баранины:

а. б. в. г.

*Вопрос № 4.* Отруба (части) при разделке передней четвертины говядины:

а. б. в. г.

*Вопрос № 5.* Полуфабрикаты из филе птицы:

а. б. в. г. д.

**Задание № 2 Укажите правильную последовательность**

**1. Приготовление рубленой массы:**

1. нарезают на кусочки
- 2 пропускают через мясорубку
3. соединяют со шпиком
4. добавляют воду, соль, перец
5. мясо зачищают

**2. Приготовление рубленых зраз**

- 1 на середину кладут фарш
- 2.котлетную массу порционируют
3. придают форму кирпичика
4. края соединяют, панируют
5. придают форму кружков толщиной 1 см

**3.Механической кулинарной обработки мяса**

1. кулинарная разделка и обвалка
- 2.обсушивание
- 3.обмывание
4. зачистка и сортировка
- 5.размораживание

**4.Механической кулинарной обработки с/х птицы**

1. промывание и приготовление полуфабрикатов
2. потрошение
- 3.размораживание
- 4.удаление головы, шеи, ножек
- 5.опаливание

**5.Приготовление котлет по-киевски**

1. сверху закрывают малым филе
- 2.на середину филе кладут сливочное масло

3. завертывают края большого филе
4. большое филе отбивают
5. панируют в двойной панировке

### Задание № 3 Вставьте пропущенные слова

#### Требования к качеству обработанных овощей, полуфабрикатов из мяса

*Вопрос № 1.* Клубни очищенного картофеля должны быть чистые, \_\_\_\_\_, без темных пятен, остатков \_\_\_\_\_ и кожицы, запах-свойственный \_\_\_\_\_ картофелю, цвет от белого до кремового, поверхность – гладкая, может быть несколько \_\_\_\_\_, но не сухая и не рыхлая.

*Вопрос № 2.* Поверхность кусков полуфабрикатов должна быть \_\_\_\_\_, цвет и запах-характерные для \_\_\_\_\_ мяса. Не должно быть грубых сухожилий, \_\_\_\_\_, кусков мякоти с кровоподтеками, костей.

#### Норма сырья на 1 кг.мяса для приготовления котлетной массы

*Вопрос № 3.* Хлеб пшеничный \_\_\_\_\_, вода или молоко \_\_\_\_\_, соль \_\_\_\_\_, перец молотый \_\_\_\_\_.

#### Приготовление рыбной котлетной массы

*Вопрос № 4.* Филе рыбы нарезают на \_\_\_\_\_, пропускают через мясорубку. Хлеб пшеничный без \_\_\_\_\_ замачивают в воде или \_\_\_\_\_. Соединяют измельченное филе и замоченный хлеб, добавляют соль, молотый перец, перемешивают и еще раз \_\_\_\_\_ через мясорубку, вымешивают в фаршемешалке или вручную.

#### Приготовление мясного полуфабриката азу

*Вопрос № 5.* Нарезают из \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ кусков тазобедренной части порционные куски толщиной \_\_\_\_\_ и нарезают на брусочки массой \_\_\_\_\_.

### Задание № 4 Отнесите овощи к соответствующей группе

1. Корнеплоды	а. базилик	е. спаржа	л. ревень
2. Пряные	б. морковь	ж. томат	м. баклажаны
3. Десертные	в. артишоки	з. чеснок	н. укроп
4. Томатные	г. редис	и. свекла	о. перец
5. Луковые	д. лук репчатый	к. хрен	п. сельдерей
			р. эстрагон

### Задание № 5 Установите соответствие между колонками

1.

Вид мяса	Полуфабрикаты
А. Говядина	а. Грудинка фаршированная
Б. Свинина	б. Ростбиф
В. Баранина	в. Бефстроганов
Г. Телятина	г. Эскалоп

2.

<b>Вид полуфабриката</b>	<b>Название полуфабриката</b>
А. Порционные	а. Филе
Б. Мелкокусковые	б. Мясо шпигованное
В. Крупнокусковые	в. Азу
Г. Рубленые	г. Фрикадельки

3.

<b>Наименование сырья</b>	<b>Процесс обработки</b>
А. Овощи свежие	а. Дочистка
Б. Грибы свежие	б. Опаливание
В. Рыба мороженая	в. Промывание
Г. Пернатая дичь	г. Дефростация

4.

<b>Вид тепловой обработки</b>	<b>Рыбный полуфабрикат</b>
А. Варка	а. Кругляши
Б. Припускание	б. Звенья
В. Жаренье (жарка)	в. Порционные куски (чистое филе)
Г. Жаренье во фритюре	г. Рыба в тесте

5.

<b>Отруба (часть) мяса</b>	<b>Полуфабрикат</b>
А. Вырезка	а. Гуляш
Б. Лопаточная часть	б. Азу
В. Боковой кусок тазобедренной части	в. Поджарка
Г. Тонкий край	г. Бефстроганов



3. А. а    Б. в    В. г    Г. б
4. А. б    Б. в    В. а    Г. г
5. А. г    Б. а    В. б    Г. в

**МДК.01.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов**

**Вариант № 2**

**Задание № 1 Перечислите**

*Вопрос № 1.* Способы размораживания мяса:

а. б.

*Вопрос № 2.* Мелкокусковые полуфабрикаты из свинины

а. б. в. г. д.

*Вопрос № 3.* Части при разделке баранины:

а. б. в. г.

*Вопрос № 4.* Клубнеплоды:

а. б. в.

*Вопрос № 5.* Полуфабрикаты из рыбы для варки:

а. б. в. г. д.

**Задание № 2 Укажите правильную последовательность**

**1. Механической кулинарной обработки рыбы:**

1. промывание
2. размораживание
3. очистка чешуи
4. удаление плавников
5. удаление внутренностей (потрошение)

**2. Приготовления мясного полуфабриката ромштекс:**

1. посыпают солью, перцем
2. надрезают сухожилия
3. смачивают в льезоне
4. панируют в красной панировке
5. порционные куски толщиной 1.5-2см отбивают

**3. Механической обработки дичи:**

1. ощипывание
2. потрошение и промывание
3. удаление крылышек, шеи, ножек
4. размораживание
5. опаливание

**4. Птицы по-столичному (шницеля столичного)**

1. филе зачищают и раскрывают
2. кладут малое филе, придавая овальную форму
3. отбивают, надрезают сухожилия
4. у большого филе отрезают плечевую косточку
5. смачивают в льезоне, панируют в хлебной панировке

**5. Механической кулинарной обработки овощей:**

1. нарезка
2. сортировка
3. очистка
4. мытье
5. калибровка

**Задание № 3 Вставьте пропущенные слова**

**Требования к качеству обработанных овощей, полуфабрикатов из мяса**

1. Морковь должна быть чистая, \_\_\_\_\_, цельная, однородная по окраске, без остатков корешков и \_\_\_\_\_, гнили, без темных пятен и остатков \_\_\_\_\_, поверхность- подсохшая, но не \_\_\_\_\_.

2. Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь \_\_\_\_\_ форму. Поверхность равномерно покрыта \_\_\_\_\_, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе \_\_\_\_\_, с запахом, характерным для \_\_\_\_\_ мяса со специями.

**Норма сырья на 1 кг. рыбного филе для приготовления котлетной массы**

3. Хлеб пшеничный \_\_\_\_\_, вода или молоко \_\_\_\_\_, соль \_\_\_\_\_, перец молотый \_\_\_\_\_.

**Приготовление котлетной массы**

4. Мясо нарезают на \_\_\_\_\_ и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб замачивают в холодной воде или \_\_\_\_\_. Измельченное мясо соединяют с замоченным \_\_\_\_\_, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, \_\_\_\_\_ через мясорубку и выбивают.

**Приготовление мясного полуфабриката бефстроганов**

5. Полуфабрикат нарезают из \_\_\_\_\_ и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, из \_\_\_\_\_ вырезки на порционные куски толщиной \_\_\_\_\_, отбивают до толщины 0.5 см и нарезают брусочками длиной 3-4 см, массой \_\_\_\_\_.

**Задание № 4 Отнесите овощи к соответствующей группе:**

1. Корнеплоды	а. морковь	е. кабачки	м. хрен
2. Плодовые	б. тыква	ж. капуста белокочанная	н. огурцы
3. Томатные	в. капуста цветная	з. томат	о. баклажаны
4. Луковые	г. редис	и. чеснок	п. перец
5. Капустные	д. лук репчатый	к. свекла	р. сельдерей
		л. брокколи	

**Задание № 5 Установите соответствие между колонками**

1.

Вид мяса	Полуфабрикаты
А. Говядина	а. шницель отбивной
Б. Свинина	б. Бефстроганов
В. Телятина	в. Азу
Г. Баранина	г. Грудинка фаршированная

2.

Наименование сырья	Процесс обработки
А. Мороженое мясо	а. Замачивание
Б. С/х птица	б. Калибровка
В. Сушеные грибы	в. Обсушивание
Г. Свежие овощи	г. Потрошение

3.

Отруба (часть) мяса	Полуфабрикат
А. Вырезка	а. Гуляш
Б. Лопаточная часть	б. Зразы отбивные
В. Боковой кусок тазобедренной части	в. Поджарка
Г. Тонкий край	г. Бифштекс

4.

Вид полуфабриката	Название полуфабриката
А. Порционные	а. Антрекот
Б. Мелкокусковые	б. Грудинка фаршированная
В. Крупнокусковые	в. Шашлык
Г. Рубленые	г. Люля-кебаб

5.

Вид тепловой обработки	Рыбный полуфабрикат
А. Варка	а. Кругляши
Б. Припускание	б. Звенья
В. Жаренье (жарка)	в. Порционные куски (чистое филе)
Г. Жаренье во фритюре	г. Рыба фри

## Ответы вариант № 2

### Задание № 1

1.б 2.в 3.в 4.в 5.г

### Задание № 2

- а. быстроеб.медленное
- а. шашлык б. поджаркав.гуляшг.пловд.рагу
- а. шейная часть б. лопаточная часть в. корейка г. грудинка д. тазобедренная часть
- а. картофельб. топинамбур в. батат
- а. рыба в целом виде б. звенья в. кругляши г. порционные куски из филе с кожей и костями д. порционные куски из филе с кожей

### Задание № 3

- 2, 3, 4, 5, 1
- 5, 2, 1, 3, 4
- 4, 1, 5, 3, 2
- 4, 1, 3, 2, 5
- 2, 5, 4, 3, 1

### Задание № 4

#### Требования к качеству обработанных овощей, полуфабрикатов из мяса

- Морковь должна быть чистая, **упругая**, цельная, однородная по окраске, без остатков корешков и **ботвы**, гнили, без темных пятен и остатков **кожицы**, поверхность- подсохшая, но не **заветренная**.
- Полуфабрикаты из рубленой массы должны иметь **правильную** форму. Поверхность равномерно покрыта **панировкой**, не допускаются разорванные и ломаные края. Масса на разрезе **однородная**, с запахом, характерным для **доброкачественного** мяса со специями.

#### Норма сырья на 1 кг.рыбного филе для приготовления котлетной массы

- Хлеб пшеничный **250-300**гр, вода или молоко **350-400**мл, соль 20гр, перец молотый **1**гр.

#### Приготовление котлетной массы

- Мясо нарезают на **кусочки** и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб замачивают в холодной воде или **молоке**. Измельченное мясо соединяют с замоченным **хлебom**, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, **пропускают** через мясорубку и выбивают.

#### Приготовление мясного полуфабриката бефстроганов

- Полуфабрикат нарезают из **толстого** и тонкого краев, верхнего и внутреннего кусков тазобедренной части, из **обрезков** вырезки на порционные куски толщиной **1-1.5** см, отбивают до толщины 0.5 см и нарезают брусочками длиной 3-4см, массой **5-7** г.

### Задание № 5

- а г к м р
- б е н
- з о п
- д и
- в ж л

### Задание № 6

- А. в Б. а В. б Г. г
- А. в Б. г В. а Г. б
- А. г Б. а В. б Г. в
- А. а Б. в В. б Г. г
- А.б Б. в В. а Г. г



**Оценочная ведомость по дифференцированному зачету МДК  
ГАПОУ ИО «ЗАПТ»**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Наименование МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных  
полуфабрикатов МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Группа № 33

№ п/ п	ФИО обучающегося	№ вариант а	Оценка уровня освоения дисциплины	ОК 0.1	ОК 0.2	ОК 0.3	ОК 0.4	ОК 0.5	ОК 0.6	ОК 0.7	ОК 0.9	ОК 1.0	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ВПД освоен/ не

«5»	чел.	%
«4»	чел.	%
«3»	чел.	%
«2»	чел.	%

Дата проведения дифференцированного зачета

Экзаменующий преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)

## **4.2. Оценка результатов по учебной практики**

Оценка результатов учебной практики предполагает оценку:

- 1) сформированности общих и профессиональных компетенций;
- 2) наличия практического опыта и умений.

Формой аттестации по практикам является дифференцированный зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объём, качество выполнения.

Оценка по учебной практики выставляется по результатам дифференцированного зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Итоговым результатом, является дифференцированный зачёт по учебной практики.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

-положительного аттестационного листа.

Дифференцированный зачет проходит в форме зачета.

### **Требования к дифференцированному зачету по учебной практики.**

#### **Общие положения**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объёма, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, в соответствии с Положением об учебной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

1.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по  
профессиональному модулю  
Учебная практика**

<b>Виды работ</b>	<b>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)</b>
<p>1.Оценивать наличие, проверять годность традиционных видововощей, плодов и грибов, пряностей, приправорганолептическим способом. Оценивать наличие, проверятькачествоживой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие,проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиныхполутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашнейптицы, дичи, кролика перед обработкой.</p>	<p>ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1-П05 3 1-35 У1 - У3</p>
<p>2.Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>	
<p>3.Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>	
<p>4.Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p>	
<p>5.Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	
<p>6.Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной</p>	

массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	
7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.	
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.	
17. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
18. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.	

## Задание для проведения дифференцированного зачета по учебной практике

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

#### Задание № 1

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленые - Полтавские» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций (колонка №1) и оформить технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлеты мясные натуральные рубленые - Полтавские».
3. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлеты мясные натуральные рубленые - Полтавские»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **Задание № 2**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции. Рассчитать полуфабрикат на 4и 25 порций(колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Галантин из рыбы».

3. Рассчитать - сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно приготовить из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Галантин из рыбы»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 3**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций(колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рыба, запечённая с картофелем по-русски».
3. Рассчитать - сколько порций антрекота весом 110 г нетто можно приготовить из туши говядины 2 категории? Вес туши 140 кг.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 4**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат «Кнели в соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Кнели в соусе».
3. Рассчитать - сколько порций бефстроганова можно приготовить из 70 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Кнели в соусе»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание № 5**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции  
Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Зразы «Донские».
3. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке № 2, если поступило 10 кг курицы полупотрошенной 2 категории?

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Последовательность выполнения задания:**

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: Зразы «Донские»»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание № 6**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Рыба жареная с зеленым маслом».
3. Рассчитать - сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 80 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 2 сорта?

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Последовательность выполнения задания:**

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание № 7**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленые» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Зразы рыбные рубленые».

3. Рассчитать - сколько порций эскалопа можно приготовить из 80 кг свинины мясной по колонке № 2.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Зразы рыбные рубленые»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Задание № 8**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Тельное из рыбы»,
3. Рассчитать - сколько порций котлет натуральных с косточкой можно приготовить из 85 кг свинины обрезной по колонке № 1?

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Тельное из рыбы»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 9**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Рулет из рыбы» 2. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рулет из рыбы».
3. Рассчитать - сколько порций котлет отбивных с косточкой можно приготовить из 70 кг свинины мясной по колонке № 1?

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Рулет из рыбы»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 10**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту,
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлета натуральная» (свинина потушная мясная).
3. Рассчитать вес брутто судака крупного размера для приготовления 50 порций полуфабриката зраз донских по колонке № 1,

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлета натуральная»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 11**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую каргу.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Котлета отбивная» (свинина потушная обрезная).
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлета отбивная»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **Задание № 12**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Лангет» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций (колонка №1) и оформить технике - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Лангет» (говядина 1 категории, потушное).
3. Определить вес брутто порции леца для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» по колонке № 2. Поступил лец среднего размера. Произвести расчет для приготовления 38 порций полуфабриката.

### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
  2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
  3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.
- Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Лангет»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 13**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Зразы отбивные» (говядина 1 категории, потушное).
3. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке № 1 из 3 кг крупного неразделенного сома? Какое количество хлеба потребуется?

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Зразы отбивные»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Задание № 14**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленый» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций (колонка №1) и оформить технике - технологическую карту,

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Бифштекс рубленый» (говядина 1 категории, потушеное).

3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.

Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припускания (выход готового 100г).

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Бифштекс рубленый»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 15**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Кнели рыбные в соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Кнели рыбные в соусе».
3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припуска и я (выход готового блюда 100г).

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Кнели рыбные в соусе»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 16**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 50 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 50 порций п\ф «Голубцы с мясом и рисом» (говядина 1 категории, потушное).
3. Определить общее количество отходов и количество пищевых отходов, полученных при обработке севрюги крупного размера массой брутто 48кг. для варки звеньями с кожей без хрящей.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Голубцы с мясом и рисом»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 17**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты натуральные из филе птицы» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Котлеты натуральные из филе птицы» .

3. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлеты натуральные из филе птицы»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных

ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 18**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты по-киевски» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 18 порций(колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 18 порций и \ф «Котлеты по-киевски» .
3. Рассчитать количество порций котлет полтавских из 67 кг говядины 1 категории (колонка №1).

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлеты по-киевски»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 19**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» 2порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 23 порции (колонка №1)и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 23 порции п\ф «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» .

3. Рассчитать количество отходов и потерь при обработке 48 кг морского гребешка.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;

- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 20**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Кнели из кур с рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порции(колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порции п\ф «Кнели из кур с рисом» .
3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 50 порций полуфабриката для жаренья (выход готового блюда -100г.)

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Кнели из кур с рисом»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;

- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 21**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Ножка куриная фаршированная» 2порции . Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций(колонка №1) и оформить технико-технологическую карту,
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Ножка куриная фаршированная» .
3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 39 порций полуфабриката для при пускания (выход готового блюда -75г.)

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Ножка куриная фаршированная»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Задание № 22**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами и рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Перец, фаршированный овощами и рисом»
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Перец, фаршированный овощами и рисом»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

### **Задание № 23**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба запеченная в сметанном соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций(колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Рыба запеченная в сметанном соусе»
3. Формы, размер нарезки овощей. Кулинарное использование.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Рыба запеченная в сметанном соусе»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

## **Задание № 24**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Грибы в сметанном соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Грибы в сметанном соусе»
3. Сколько камбалы весом брутто надо взять, чтобы получить 55 порций полуфабриката в жареном виде. Вес порции 80 г.

### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками. столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Грибы в сметанном соусе»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## **Задание № 25**

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Тефтели мясные с рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 20 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 20 порций п\ф «Тефтели мясные с рисом»
3. Сколько порций азу можно приготовить из 65 кг говядины 1 категории при норме 300 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками. столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Тефтели мясные с рисом»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Условия выполнения

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 2 ч.

### Оборудование:

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

### Критерии оценки:

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- оптимальность процесса приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- соответствие внешнего вида полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность подачи полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося \_\_\_\_\_
2. № группы \_\_\_\_\_
3. Профессия \_\_\_\_\_

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

5. Время проведения практики \_\_\_\_\_

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество часов.	Качество выполнения работ
<p>Оценивать наличие, проверять годность традиционных видововощей, плодов и грибов, пряностей, приправорганолептическим способом. Оценивать наличие, проверятькачествоживой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие,проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиныхполутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашнейптицы, дичи, кролика перед обработкой.</p>	72	<p>-оценивать наличие, проверять годность традиционных видововощей, плодов и грибов, пряностей, приправорганолептическим способом. Оценивать наличие, проверятькачествоживой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие,проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиныхполутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашнейптицы, дичи, кролика перед обработкой.</p>
<p>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>		<p>-обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p>
<p>Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырьё. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>		<p>-размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства,</p>

<p>Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p>	<p>нерыбное водное сырье.</p>
<p>Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	<p>-обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>
<p>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p>	<p>-размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика.</p>
<p>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p>	<p>-измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>
<p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p>	<p>-готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы;</p>
<p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы;</p>
<p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p>	<p>полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p>
<p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p>	<p>-готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p>
<p>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.</p>	<p>-проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p>
<p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней</p>	<p>-готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>-нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к</p>

птицы, дичи, кролика.	фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	-готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	-оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом.
Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.	-охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
Упаковывать на вынос или для транспортирования.	-хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
	<p>-хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>-порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>-упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>-изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p>

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

---



---

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

## Оценочная ведомость учебной практики по дифференцированному зачет ПМ.01.

ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	№ задания	Оценка уровня освоения учебной практики	ОК 0.1	ОК 0.2	ОК 0.3	ОК 0.4	ОК 0.5	ОК 0.6	ОК 0.7	ОК 0.9	ОК 1.0	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ВПД освоен/ не	

«5»	чел.	%
«4»	чел.	%
«3»	чел.	%
«2»	чел.	%

Дата проведения дифференцированного зачета

Ассистент  
(подпись) (расшифровка подписи) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Экзаменующий преподаватель  
(подпись) (расшифровка подписи) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

#### **4.2.1. Оценка результатов по производственной практики**

Оценка результатов производственной практики предполагает оценку:

- 1) сформированность общих и профессиональных компетенций;
- 2) наличия практического опыта и умений.

Формой аттестации по практикам является зачёт, в ходе которого обязательно учитываются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

Оценка по производственной практики выставляется по результатам зачёта. Основанием служат данные аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) 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.

Итоговым результатом по производственной практики, является дневник по практике, презентация, видео или фото отчет.

Обучающиеся допускаются к сдаче дифференцированного зачета при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и перспективно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного аттестационного листа - характеристики по практике руководителей практики от организации прохождения практики об уровне освоения профессиональных компетенций;
- дневника практики;
- отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

Зачет проходит в форме защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

#### **Требования к зачету по производственной практики.**

##### **Общие положения.**

Зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности студента на практике) 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, в соответствии с Положением о производственной практике студентов, осваивающих ОПОП СПО.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по  
профессиональному модулю  
Производственная практика**

<b>Виды работ</b>	<b>Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)</b>
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	ПК 1.1 - ПК 1.4 ОК 1 - ОК 7 ОК 9, ОК 10 ПО 1 -ПО3 У1-У3
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	
3. Организация, уборка рабочих мест, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.	
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования	
7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	

## Приложение 2

### Аттестационный лист по производственной практике

1. ФИО обучающегося \_\_\_\_\_
2. № группы \_\_\_\_\_
3. профессия \_\_\_\_\_

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес \_\_\_\_\_

5. Время проведения практики \_\_\_\_\_

6. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

№ Вид работ	Количество часов.	Качество выполнения работ
Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	72	-выбор органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.
Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.		-оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.
Организация, уборка рабочих мест, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.		-организация, уборка рабочих мест, в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты.
Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.		-обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.
Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами и.		-нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами и.
Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования		-подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос,

		транспортирования
Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.		-хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.
Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.		-порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.
Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		-ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

### 4.3 Критерии оценок практик

Оценка	Критерии
<b>отлично</b>	Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Отчет написан аккуратно, без исправлений. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика) положительный.
<b>хорошо</b>	Изложение материалов полное, последовательное в соответствии с требованиями программы. Допускаются несущественные и стилистические ошибки. Оформление аккуратно. Выполнено индивидуальное задание с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв (характеристика)
<b>удовлетворительно</b>	Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратно. Отчет сдан в установленный срок. Индивидуальное задание с приложениями выполнено с замечаниями. Программа практики выполнена не в полном объеме. Отзыв положительный.
<b>неудовлетворительно</b>	Изложение материала неполное, бессистемное. Существуют ошибки, оформление не аккуратно. Индивидуальное задание с приложениями отсутствует. Отчет сдан с нарушением установленных сроков. Отзыв (характеристика) отрицательный. Программа практики не выполнена.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получили отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

#### Форма аттестационного листа

(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики)

1. ФИО обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики \_\_\_\_\_
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время практики:
5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата \_\_\_\_\_ Подписи \_\_\_\_\_ руководителя  
практики, \_\_\_\_\_  
М.П. \_\_\_\_\_ ответственного \_\_\_\_\_ лица  
организации

#### Оценочных материалов для экзамена (квалификационного)

Задания к экзамену могут формироваться 3 способами:

Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности

(всего модуля) в целом.

Задания, проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Задания, проверяющие освоение отдельной компетенции внутри ПМ.

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

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

#### **4.4 Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена по ПМ.01.**

Квалификационный экзамен включает выполнение теоретического и практического задания. Оценка формируется с учетом результатов учебной и производственной практик по данному модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

##### **I. ПАСПОРТ**

Назначение:

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ.01.«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

##### **4.4.1 Выполнение практических заданий**

## II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ЗАЛАРИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

### КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ

курс, очное отделение Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
---	---

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; З 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 180 мин.

#### **Производственное задание № 1**

Выполнить практическую работу: «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный овощами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

## Производственное задание № 2

Выполнить практическую работу: «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Перец, фаршированный картофельным пюре с грибами и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

## Производственное задание № 3

Выполнить практическую работу: «Кабачок, фаршированный грибами и рисом».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кабачок, фаршированный грибами и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

## Производственное задание № 4

Выполнить практическую работу: «Кальмары, фаршированные рисом, яйцом и зеленью».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Кальмары, фаршированные рисом, яйцом и зеленью».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### **Производственное задание № 5**

Выполнить практическую работу: «Куриные рулетки с сыром и чесноком».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Куриные рулетки с сыром и чесноком».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### **Производственное задание № 6**

Выполнить практическую работу: «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Котлета из филе птицы, фаршированная молочным соусом с грибами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 7

Выполнить практическую работу: «Картофель, фаршированный курицей и овощами».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофель, фаршированный курицей и овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 8

Выполнить практическую работу: «Картофельные колдуны с курицей».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Картофельные колдуны с курицей».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

### Производственное задание № 9

Выполнить практическую работу: «Рыба, запеченная с овощами».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оце
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Рыба, запеченная с овощами».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

### Производственное задание № 10

Выполнить практическую работу: «Зразы рыбные».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рыбные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

### Производственное задание № 11

Выполнить практическую работу: «Тельное из рыбы».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Тельное из рыбы».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### **Производственное задание № 12**

Выполнить практическую работу: «Биточки мясные».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Биточки мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### **Производственное задание № 13**

Выполнить практическую работу: «Котлета по-киевски».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
-------------------	-----------------------------	--------

1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 14

Выполнить практическую работу: «Зразы рубленые мясные».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Зразы рубленые мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 15

Выполнить практическую работу: «Рулет мясной».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката «Рулет мясной».		

5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		
---	--	--

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### **Производственное задание № 16**

Выполнить практическую работу: « Рулет из горбуши с начинкой из грибов, лука и моркови ».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката « Рулет из горбуши с начинкой из грибов, лука и моркови ».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### **Производственное задание № 17**

Выполнить практическую работу: «Щи из свежей капусты».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Щи из свежей капусты».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 18

Выполнить практическую работу: «Рагу из овощей».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Рагу из овощей».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 19

Выполнить практическую работу: «Голубцы с мясом и рисом»

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Голубцы с мясом и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 20

Выполнить практическую работу: «Помидоры фаршированные мясом и рисом».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Помидоры фаршированные мясом и рисом».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 21

Выполнить практическую работу: «Фрикадельки мясные».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Фрикадельки мясные».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 22

Выполнить практическую работу: «Бефстроганов».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для		

приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Бифштекс рубленый».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 23

Выполнить практическую работу: «Бефстроганов».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Бефстроганов».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

### Производственное задание № 24

Выполнить практическую работу: «Печень по-строгановски».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Печень по-строгановски».		

5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		
Максимальное время выполнения задания 6 часов _____		
Преподаватель _____		
Мастер п/о _____		

### Производственное задание № 25

Выполнить практическую работу: «Окрошка мясная».

Содержание работы	Выполнил/ не выполнил	Оценка
1. Подготовка рабочего места.		
2. Подготовка и взвешивание сырья для приготовления полуфабриката.		
3. Механическая кулинарная обработка сырья.		
4. Приготовление полуфабриката для блюда «Окрошка мясная».		
5. Условия, сроки хранения полуфабриката.		

Максимальное время выполнения задания 6 часов \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_

Мастер п/о \_\_\_\_\_

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции. Рассчитать полуфабрикат на 4и 25 порций(колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Галантин из рыбы».

3. Рассчитать - сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно приготовить из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Галантин из рыбы»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рыба, запечённая с картофелем по-русски».
3. Рассчитать - сколько порций антрекота весом 110 г нетто можно приготовить из туши говядины 2 категории? Вес туши 140 кг.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Рыба, запечённая с картофелем по-русски»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат «Кнели в соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Кнели в соусе».
3. Рассчитать - сколько порций бефстроганова можно приготовить из 70 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Кнели в соусе»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных

ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции  
Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую каргу.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Зразы «Донские».
3. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке № 2, если поступило 10 кг курицы полупотрошеной 2 категории?

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Последовательность выполнения задания:**

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: Зразы «Донские»»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет

практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций(колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Рыба жареная с зеленым маслом».
3. Рассчитать - сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 80 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 2 сорта?

### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленые» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Зразы рыбные рубленые».

3. Рассчитать - сколько порций эскалопа можно приготовить из 80 кг свинины мясной по колонке № 2.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Зразы рыбные рубленые»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- приготовить полуфабрикаты согласно задания;

- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;

- требования к качеству полуфабриката и его презентация;

- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно,

непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Тельное из рыбы»,
3. Рассчитать - сколько порций котлет натуральных с косточкой можно приготовить из 85 кг свинины обрезной по колонке № 1?

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Тельное из рыбы»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Рулет из рыбы» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рулет из рыбы».

3. Рассчитать - сколько порций котлет отбивных с косточкой можно приготовить из 70 кг свинины мясной по колонке № 1?

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Руллет из рыбы»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту,
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлета натуральная» (свинина потушная мясная).
3. Рассчитать вес брутто судака крупного размера для приготовления 50 порций полуфабриката зраз донских по колонке № 1,

### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлета натуральная»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; З 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую каргу.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Котлета отбивная» (свинина потушная обрезная).
3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлета отбивная»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Лангет» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций (колонка №1) и оформить технике - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Лангет» (говядина 1 категории, потушное).
3. Определить вес брутто порции леца для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» по колонке № 2. Поступил лец среднего размера. Произвести расчет для приготовления 38 порций полуфабриката.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Лангет»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение

практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы. «4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (**удовлетворительно**) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (**неудовлетворительно**) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Зразы отбивные» (говядина 1 категории, потушное).
3. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке № 1 из 3 кг крупного неразделенного сома? Какое количество хлеба потребуется?

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Зразы отбивные»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленый» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций(колонка №1) и оформить технике - технологическую карту,
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Бифштекс рубленый» (говядина 1 категории, потушеное).
3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припуска (выход готового 100г).

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Последовательность выполнения задания:**

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Бифштекс рубленый»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Кнели рыбные в соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Кнели рыбные в соусе».
3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припуска и я (выход готового блюда 100г).

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Кнели рыбные в соусе»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 50 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 50 порций п\ф «Голубцы с мясом и рисом» (говядина 1 категории, потушное).
3. Определить общее количество отходов и количество пищевых отходов, полученных при обработке севрюги крупного размера массой брутто 48кг. для варки звеньями с кожей без хрящей.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

**Последовательность выполнения задания:**

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Голубцы с мясом и рисом»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале,

осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; З 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты натуральные из филе птицы» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Котлеты натуральные из филе птицы» .

3. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины 1 категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлеты натуральные из филе птицы»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты по-киевски» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 18 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 18 порций и\ф «Котлеты по-киевски» .

3. Рассчитать количество порций котлет полтавских из 67 кг говядины 1 категории (колонка №1).

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлеты по-киевски»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» 2порции . Рассчитать полуфабрикат на 2 и 23 порции (колонка №1) и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 23 порции п\ф «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами» .

3. Рассчитать количество отходов и потерь при обработке 48 кг морского гребешка.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с грибами»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- приготовить полуфабрикаты согласно задания;

- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;

- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;

- требования к качеству полуфабриката и его презентация;

- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Кнели из кур с рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порции (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порции п\ф «Кнели из кур с рисом» .

3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 50 порций полуфабриката для жаренья (выход готового блюда -100г.)

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными

досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Кнели из кур с рисом»;
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

#### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Ножка куриная фаршированная» 2порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту,
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Ножка куриная фаршированная» .
3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 39 порций полуфабриката для при пускания (выход готового блюда -75г.)

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептов; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Ножка куриная фаршированная»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; З 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами и рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф « Перец, фаршированный овощами и рисом»

3. Сколько хека серебряного весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.

2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.

3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы,

используемые при приготовлении полуфабриката: «Перец, фаршированный овощами и рисом»:

- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба запеченная в сметанном соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Рыба запеченная в сметанном соусе»
3. Формы, размер нарезки овощей. Кулинарное использование.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Рыба запеченная в сметанном соусе»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Грибы в сметанном соусе» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций (колонка №1) и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Грибы в сметанном соусе»
3. Сколько камбалы весом брутто надо взять, чтобы получить 55 порций полуфабриката в жареном виде. Вес порции 80 г.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Грибы в сметанном соусе»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных

ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25**

Коды проверяемых профессиональных компетенций: ПК 1.1 - ПК 1.4; ПО 1 - ПО 5; 3 1-3 5; У 1-У3

Коды проверяемых общих компетенций: ОК1 - ОК7; ОК 9, ОК 10

Инструкция для выполнения задания.

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 120 мин.

1. Приготовить полуфабрикат: «Тефтели мясные с рисом» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 20 порций (колонка №1) и оформить технико-технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 20 порций п\ф «Тефтели мясные с рисом»
3. Сколько порций азу можно приготовить из 65 кг говядины 1 категории при норме 300 г нетто на порцию? Используется мясо 2 сорта.

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико-технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

**Последовательность выполнения задания:**

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Тефтели мясные с рисом»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Преподаватель

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

**Критерии оценки:**

«5» (**отлично**) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

«4» (**хорошо**) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет

практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

## **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

### **Условия выполнения**

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для экзаменуемого: 25

Время выполнения каждого задания: 2 ч.

### **Оборудование:**

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

### **Критерии оценки:**

- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара;
- соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);
- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;
- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;
- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;
- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

- правильное использование ножей;
- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам;
- приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
- соответствие потерь при приготовлении полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- оптимальность процесса приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;
- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;
- соответствие времени выполнения работ нормативам;
- соответствие массы полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- соответствие внешнего вида полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры;
- эстетичность, аккуратность и креативность подачи полуфабрикатов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

**Условия выполнения задания:**

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой; сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемые при приготовлении полуфабриката: «Тефтели мясные с рисом»:
- подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных

ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;

- обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- приготовить полуфабрикаты согласно задания;
- обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
- требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

### **Критерии оценки:**

**«5» (отлично)** – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное выполнение практической работы.

**«4» (хорошо)** – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно выполняет практическое задание, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

**«3» (удовлетворительно)** – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

**«2» (неудовлетворительно)** – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

**Оценочная ведомость по квалификационному экзамену профессионального модуля  
ГАПОУ ИО «ЗАПТ»**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

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

Группа № 33

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка результатов промежуточной			Оценка результата итоговой аттестации э/квал.	Заключение о сформированности компетенций										ВПД освоен/ не освоен							
		мдк	уп	пп		ПК1.1	ПК 1.2	ПК1.3	ПК1.4	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6		ОК7	ОК9	ОК10				

**Итого:** «5» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %  
 «4 » \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %  
 «3 » \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %  
 «2» \_\_\_\_\_ чел. \_\_\_\_\_ %

Дата проведения экзамена \_\_\_\_\_

Председатель экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (расшифровка подписи)

Члены комиссии \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (расшифровка подписи)  
 \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (расшифровка подписи)

## **5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации.**

### **Оборудование:**

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

### **Литература для обучающегося:**

#### **Основные источники (печатные):**

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Г.П. Семичева.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.

2. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.- 374с., [1]: ил.- (Сред.профессиональное образование).

#### **Дополнительные источники**

1. Дубровская Н.И. Кулинария: Лабораторный практикум (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2014
2. Качурина Т.А. Кулинария: Рабочая тетрадь (9-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
3. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров (11-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2015
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (10-е изд.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2017
5. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии <Повар>: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Ч. 1 (4-е изд., стер.) учеб. пособие Изд.центр «Академия», 2016
6. Андросов В.П. Производственное обучение профессии <Повар>: В 4 ч. Ч. 4 (8-е изд., стер.) учеб. Пособие Изд.центр «Академия», 2014
7. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учебное пособие для СПО. – М.: Проф.Обр.Издат, 2002 – 328с.
8. Монахова Г.М. Кулинарные работы: уч.пособие для 10-11кл. Изд.центр «Академия», 2004 - 208 с.

#### **Интернет-источники:**

[Разработка МДК. Форма доступа: perviydoc.ru](http://perviydoc.ru)

[Методическая копилка. Форма доступа: ru86.ucoz.ru](http://ru86.ucoz.ru)

[Копилка методических разработок. Форма доступа: kopilkaurokov.ru](http://kopilkaurokov.ru)

[Видео ролики по Кулинарии. Форма доступа: pteachka.ru](http://pteachka.ru)

[Презентации по Технологии. Форма доступа: ppt4web.ru](http://ppt4web.ru)

(Электронные ссылки на ГОСТ и СанПин):

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

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.oхранatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

<http://ppt4web.ru/>

<https://pu32.jimdo.com/>

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### Освоение профессиональных компетенций

Наименование компетенции и показатели их выполнения	Компетенция	Освоена			Не освоена
		«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и</li> </ul>	<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>				

<p>в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>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;</p> <p>-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;</p> <p>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>					
<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное</p>	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3.</p>				

<p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>-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);</li> <li>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>-правильное.оптимальное. адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках</li> </ul>	<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбноговодного 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>при выполнении конкретных операций;  хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды:  -соответствие времени выполнения работ нормативам;  -соответствие массы обработанного сырья, 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; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</p>				
--	--	--	--	--

### Освоение общих компетенций

Наименование компетенции	Показатели выполнения	Освоена	Не освоена
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных <b>ситуаций</b> при решении		

деятельности, применительно к различным контекстам.	задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности информации: -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.		
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности.		
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе.		
ОК06.	-понимание значимости своей профессии.		

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	— адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.		
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;		

