

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ «БРИЭТ»
С.Ю. Степанов
Приказ № 85
«26» июня 2023 г

Комплект контрольно-оценочных средств
по ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ППКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения – очная
Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев
на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ
2023

Содержание	
Общие положения	
1.Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	
2.Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	
3. Оценка освоения междисциплинарного курса (МДК)	
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике	
5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)	
Приложения	
Оценочная ведомость к профессиональному модулю	
Контрольно-оценочные материалы для МДК	
КОМ для входного контроля	
КОМ для оперативного контроля	
КОМ для рубежного контроля	
КОМ для дифференцированного зачета	
КОМ для экзамена квалификационного	

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составляющих профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

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

Формы контроля и оценивания элементов профессиональных модулей

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой.
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения тестовых заданий, лабораторных работ, самостоятельных работ и заданий на практических занятиях в соответствии с рабочей программой.
УП 01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка учебно-производственных работ
ПП 01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка производственных работ

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	------------------------------	----------------------------------

<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа</p> <p>Для ОК1 Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач</p> <p>ОК 2 Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания</p> <p>ОК 7 Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>- Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода - Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготовляемого блюда - Соответствие произведенной нарезки технологическим</p>	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного и оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>

	<p>требованиям приготавливаемого блюда</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</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>	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03 	<p>Наблюдение и оценка выполнения экзамена квалификационного оценка качества выполненного задания в соответствии с технологическими требованиями и требованиями Сан ПИН</p>

2.2. Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	Оценка материалов портфолио свидетельствующих о проявлении интереса к будущей профессии: сертификаты, грамоты и дипломы об участии в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ
ОК 4 Работать в коллективе и команде,	Наличие материалов портфолио	Оценка материалов портфолио: характеристика классного руководителя, характеристика с

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	производственной практики.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	Характеристика с ПП, наблюдение и оценка за обучающимися при общении с преподавателями и мастерами; с коллегами и руководством, в ходе обучения.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.	Оценка материалов портфолио, свидетельствующих о выполнении установленных требований по исполнению воинской обязанности: характеристика классного руководителя, куратора,
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	Оценка наблюдение выполнения заданий по профилактике проф.заболеваний на занятиях по физической культуре
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	Наблюдение и оценка выполнения заданий по учебной дисциплине Иностранный язык в профессиональной деятельности».

Состав портфолио:

Основные:

1. Характеристика с места прохождения производственной практики.

Дополнительные:

1. Наличие презентаций, проектов.
2. Наличие аттестационных листов и характеристик с места прохождения военных сборов.
3. Наличие почетных грамот, дипломов за участие в конкурсах, викторинах и т.д.
4. Диск с работами обучающегося, выполненных с использованием ИКТ.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля:

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

Типовые задания для оценки освоения МДК.01.01:

Раздел модуля 1.

Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тест

Выберите правильный вариант ответа:

1. Процент отходов при механической обработке картофеля в картофелеочистительной машине зависит

а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля.

2. Свежую капусту на 15-20 мин кладут в соленую воду для

а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.

3. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

4. Подберите оборудование и инструменты для механической кулинарной обработки картофеля, заполнив нижеследующую таблицу

Операция	Оборудование	Инвентарь

Типовые задания для оценки освоения МДК.01.02:

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

1. Рассчитайте нормы отходов моркови, если вы обрабатываете ее в октябре, пользуясь выпиской из сборника рецептур.

Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Морковь с 1 сентября до 31 декабря	20 %

2. Соотнесите формы нарезки капустных овощей и их кулинарное использование?

Форма нарезки	Кулинарное использование

3. Рассчитайте нормы отходов свеклы, если вы обрабатываете ее в ноябре, пользуясь выпиской из сборника рецептов.

Выписка из сборника рецептов

Вид овощей	Норма отходов
Свекла с 1 сентября до 31 декабря	20 %

4. Определите формы нарезки картофеля в соответствии с приготавливаемым блюдом

Форма нарезки	Кулинарное использование
Соломка	
Брусочки	
Чесночки	
стружка	
Кубик крупный	
Кубик средник	
Кулик мелкий	

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа в соответствии с локальным актом «Положение об организации и прохождении производственной практики обучающимися «БРИЭТ» указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и результатов итоговой аттестации по учебной практике (УП) по ПМ

Ф.И.О.

обучающийся (яся) на ____ курсе профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум» прошел (шла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в объеме _____ часов с « ____ » _____ 20 г. по « ____ 2 ____ 20 г. организации _____

наименование организации, юридический адрес

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

За период производственной практики обучающимся продемонстрирован уровень сформированности ПК

Оцениваемые ПК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ПК	Виды и качество выполненных работ (по требованию ФГОС «уметь», «опыт»)	Оценка сформированности ПК		
			80-100%-5	70-80%-4	60-70%-3
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	У 1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; У 2 - распознавать недоброкачественные продукты; ПО 1 - подготовки, уборки рабочего места; ПО 1 - подготовки, уборки рабочего места;			
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,	- Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям	ПО 3 - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика У 3 - выбирать, применять,			

<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>СанПиН - Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода - Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготавливаемого блюда - Соответствие произведенной нарезки технологическим требованиям приготавливаемого блюда - Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03</p>	<p>комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p>			
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов</p>	<p>ПО 3 - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; У 4 - владеть техникой работы с</p>			

	<p>в требованиях СанПиН</p> <p>- Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикато в согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>			
<p>ПК 1.4.</p> <p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН</p> <p>- Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикато в</p> <p>- Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикато в требованиям СанПиН</p> <p>- Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикато в согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	<p>ПО 4 - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ПО 5 - ведения расчетов с потребителями</p> <p>У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать</p>			

		товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов			
--	--	---	--	--	--

и уровень сформированности ОК

Оцениваемые ОК	Основные показатели оценивания результата (ОПОР) ОК	Уровни оценки ОК		
		Высокий	Средний	Низкий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач			
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.			
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.			

Рекомендации: обратить внимание _____

Обучающийся рекомендуется на присвоение тарифного разряда по профессии _____

Ответственное лицо организации (должность)

Дата « ____ » _____ 20 ____ г _____ Ф.И.О, подпись

Мастер производственного обучения _____ Ф.И.О, подпись

Заведующий отделом профессиональной подготовки _____ Ф.И.О, подпись

5. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена квалификационного

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии Повар, кондитер
код профессии 43.01.09

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Общие компетенции:

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция

1. *Внимательно прочитайте задание*

Задание

ОБЗОР ЗАДАНИЯ, 100%

Модуль 1	Овощи	Компетенция 34
-----------------	--------------	-----------------------

	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Все виды нарезки выполняются ручным способом, без использования механического оборудования. • Форма нарезки картофеля – кубик крупный 2,5см • Форма нарезки моркови – пейзаж нарезка на тонкие квадраты среднего размера со стороной 1,0 см, толщиной 2 мм
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса нарезки - минимум 50 г • Нарезки подаются на тарелке - круглая белая плоская 32 см, все виды нарезки на одной тарелке • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Используйте ингредиенты из списка продуктов</i>
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием

Модуль 2		Рыба	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить полуфабрикат из рыбы (филе с кожей без костей). 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г • Подаются на тарелке диаметром 32 см 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Пелядь 	
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием	

Модуль 3		Птица	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить полуфабрикат «Ножки фаршированные» Мясо остается на коже, слегка отбивается, фаршируется. • Начинка курага. 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса полуфабрикатов - минимум 100 г максимум 300 г • Подаются на тарелке диаметром 32 см. 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Куриный окорочок 	
	Специальное оборудование	Использовать инструменты и инвентарь в соответствии с заданием	

День экзамена	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
08:00 12:00	08:00 08:30	08:30 09:00	Модуль1 Овощи	09:30	11:10 12:00	4 часа
			Модуль 2 Рыба	10:30		
			Модуль 3 Птица	11:10		

День экзамена	Брифинг Участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
12:00 12:00	12:00 12:30	12:30 13:00	Модуль1 Овощи	13:30	15:10 16:00	4 часа
			Модуль 2 Рыба	14:30		
			Модуль 3 Птица	15:10		

2. При выполнении задания Вы можете воспользоваться технологической картой
3. Время выполнения задания – 4 часа.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

IIIa. УСЛОВИЯ

Экзамен проводится в два дня для групп в кол-ве 12 человек.

Экзамен проводится в производственных цехах ГБПОУ «БРИЭТ»

Условия выполнения заданий:

Обучающиеся выполняют задание в соответствии с использованным «Техническим описанием и стандартами компетенций Союза “Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)”»

Задание прилагается (Приложение 1)

Оборудование «Учебный кондитерский цех»:

Рабочие места обучающихся в количестве – 6 рабочих мест

Плита электрическая ПЭ-0,5

Пароварочный конвективный аппарат ПКА 10-1/1ПМ

Блендер VT -1463

Соковыжималка VT-1601

Мясорубка ТМ -32

Миксер VT -1406

Фритюрница JEJU

Микроволновая печь

Холодильник «LG»

Холодильник «Samsung»

Комбайн кухонный «Moulinex»

Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-2

Машина картофелеочистительная МОК -150 М РЭ

Автоматическая хлеборезательная машина АХМ -300Т

Сковорода электрическая универсальн кухонная ЭСК-90-0,47-70

Овощерезка CL 30Bistro

Куттер FimarCL-3 м

Водонагреватель tremex

Мармит кухонный ЭМК 40Н

Мультиварка REDMONDRMC-M4525

Электрочайник

Весы электронные

Стол пристенный

Стол рабочий для обуч-ся

Тумба напольная

Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря

Ванна для мытья посуды 2-х секц

Ванна для обработки продуктов 3-х секц

Ванна для обработки яйца

Раковина для мытья рук

Оборудование кондитерского цеха

Печь кондитерская хлебопекарная ПК- 5Э

Машина тестомесильная ТММ-33

Мукопросеиватель «Каскад

Шкаф расстоечный кондитерский ШРК

Миксер «BoschFD 9103 CNHR» 19

Холодильник «Nord»

Электроплита «Мечта» 12-06-01

Чайник электрический «Verloni»

Вафельница электрическая «Аксмон» В-11

Миксер «Скарлет»SC -043

Комбайн кухонный «KEUWOOD»

Блендер «Массар»

Ванна для обработки яиц

Стол пристенный

Ванная для мытья посуда

Тумба напольная

Витрина стеклянная выставочная

Стулья

Стол рабочий

Раковина для мытья рук
Вентиляция
Шкафы навесные для хранения посуды и инвентаря
Шкаф для хранения спецодежды
Весы электронные
Аппарат шоковой заморозки
Аппарат Су-вид
Вакуум аппарат
Печь индукционная
Соковыжималка электрическая
Соковыжималка для цитрусовых
Комплект досок разделочных цветных

Инвентарь: кастрюли, шумовки, сита, цветные разделочные доски, ножи поварские, посуда, тарелки порционные.

Сырье: продукты в соответствии с заданием, пряности и приправы.

Литература для обучающихся:

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2016-400 с.

Дополнительные источники:

- 1.Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач.проф.образования/ И.И.Потапова – 7-е изд., перераб.-М.:Издательский центр «Академия», 2015-176с.
- 2.Мармузова, Л.В.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач.проф.образования/ Л.В.Мармузова. – 4-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-160с.
- 3.«Техническое описанием и стандарты компетенции Союза “Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)”

Справочная литература:

1. Здобнов,А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ А.И.Здобнов, - Киев, А.С.К., 2012-656 с

Учебники в электронном варианте:

1. Анфимова,Н.А. Кулинария:учебник /Н.А.Анфимова. – М.:Издательский центр «Академия», 2013-400 с.
[Электронный ресурс]
2. Голунова Л.Е. Сборник рецептов / Л.Е.Голунова издательство «Профикс» С-Петербург, 2003 – 350 с.
[Электронный ресурс]
3. Матюхина, З.П. «Товароведение пищевых продуктов» : учебник/ З.П.Матюхина. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1998.-272 с.
[Электронный ресурс]
4. Радченко Л.А. «Организация производства на ПОП»: учебник/ Л.А.Радченко. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.
[Электронный ресурс]
5. Золин В.П. «Технологическое оборудование ПОП»: учебник/ В.П.Золин. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.
[Электронный ресурс]

6. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи»: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. —374 с.
[Электронный ресурс]
7. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011.
[Электронный ресурс]
8. Соколова Е.И., Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб, пособие для студ. среднего проф. образования/ Е.И.Соколова— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50
[Электронный ресурс]
9. Самородова И.П., Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. среднего проф. образования/ И.П.Самородова— М.: Издательский центр «Академия», 2015. ТОП 50
[Электронный ресурс]
10. Семичева Г.П., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. среднего проф. образования/ Г.П.Семичева— М.: Издательский центр «Академия», 2019. ТОП 50
[Электронный ресурс]
11. Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов: практикум: учебное пособие для студ. среднего проф. образования/ Н.И.Дубровская— М.: Издательский центр «Академия», 2017. ТОП 50
[Электронный ресурс]
12. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г. П. Семичева. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 208 с., [8] с. цв. ил.

<p align="center">ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента <i>код и наименование профессионального модуля</i></p>		
<p>ФИО _____ обучающийся на _____ курсе по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер <i>код и наименование</i> освоил (а) программу профессионального модуля : <u>ПМ 01</u> <i>наименование профессионального модуля</i> в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 01.01.	дифференцированный зачет	
МДК 01.02	дифференцированный зачет	
УП	дифференцированный зачет	
ПП	дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (демонстрационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом - Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса - Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу - Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа 	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода - Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготавливаемого блюда - Соответствие произведенной нарезки технологическим требованиям приготавливаемого блюда - Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03 	
<p>ПК 1.3.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Осуществление технологического 	

<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</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>- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН - Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов - Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН - Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач</p>	
<p>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.</p>	
<p>Дата ____ . ____ .20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии:</p>		

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1. Выполнение задания:

Название задания (например «Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски»»)

Экспертный лист

<i>Освоенные ПК, осваиваемые ОК</i>	<i>Показатель оценки результата</i>	<i>Оценка</i>
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- Подбор инструментов, оборудования и инвентаря в соответствии с тех.процессом	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Осмотр и расстановка необходимого оборудования, инвентаря и посуды согласно тех.процесса	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Осуществление проверки работоспособности оборудования на холостом ходу	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Распаковка и приемка продуктов - Определение качества сырья на основе органолептического анализа	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Определение качества сырья - Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие обработанных овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика нормам выхода	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие произведенной обработки и подготовки технологическим требованиям приготавливаемого блюда	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие произведенной нарезки технологическим требованиям приготавливаемого блюда	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

	- Соблюдение сроков хранения подготовленных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика согласно требованиям 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- Осуществление технологического процесса согласно требованиям СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

	- Соблюдение порционирования произведенных полуфабрикатов	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соответствие формы и нарезки произведенных полуфабрикатов требованиям СанПиН	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
	- Соблюдение сроков хранения произведенных полуфабрикатов согласно требованиям СанПиН 2.3.2.1324-03	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Применении различных методов и технологий при решении профессиональных задач	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Эффективное использование сборника рецептур и технологических карт и других информационных источников, разрешенных использовать в ходе выполнения задания.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Применение методов и технологий способствующих сохранению окружающей среды; минимизация отходов.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

Освоенные ОК	Показатель оценки результата	Оценка
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Участие в проф.конкурсах, научно-практических конференциях, творческих проектах, выполнение практических и самостоятельных работ и т.д.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Наличие материалов портфолио свидетельствующих об эффективном общении с обучающимися, преподавателями и мастерами с коллегами и руководством, в ходе обучения.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Владение средствами, способами и правилами эффективного общения для успешного коммуникационного взаимодействия	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанностей.	<i>Да *</i> <i>Нет</i>
ОК 09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Подбор и Выполнение физических упражнений необходимых для профилактики профессиональных заболеваний	<i>Да *</i> <i>Нет</i>

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение знаний иностранного языка для чтения профессиональной документации на английском языке.	<i>Да</i> * <i>Нет</i>
--	--	---------------------------

Приложения

Контрольно-оценочные материалы для МДК 01.01 Текущий контроль

ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7

Входной контроль. Тест.

I. Задания закрытого типа с одним вариантом ответа:

1 уровень

1. Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса
- б) качества готовой продукции
- в) бракованного товара на складе

2. Борьба с грызунами – это

- а) Дезинфекция
- б) Дезинсекция
- в) Дератизация

3. Концентрация исходного раствора хлорной извести:

- а) 20%
- б) 15 %
- в) 10%

4. Маркировка разделочных досок для нарезания и шинковки сырых овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «МС»

5. Субпродукты, относящиеся к первой категории

- а) язык, печень, вымя, сердце
- б) голова, легкое
- в) губы, уши
- г) хвосты, копыта

6. Овощи, содержащие большое количество крахмала:

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

7. Молоко используемое для приготовления кумыса

- а) коровье
- б) козье
- в) кобылье
- г) верблюжье

8. Группе овощей к относится кольраби

- а) капустные
- б) луковые
- в) десертные
- г) плодовые

9. Манную крупу вырабатывают из

- а) пшеницы
- б) риса
- в) ячменя

10. кофейные напитки предназначены для людей с заболеваниями

- а) сердечно-сосудистой системы
- б) желудочно-кишечного тракта
- в) опорно-двигательного аппарат
- г) не имеет значения

11. расстойку теста производят для

- а) придание аромата
- б) снижение кислотности
- в) увеличение объема

12. Схема технологического процесса доготовочного предприятия:

- а) прием и хранения сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
- б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
- в) прием и хранение сырья, обработка сырья, изготовление полуфабрикатов , приготовление готовой к употреблению, реализация продукции.

13. рабочий орган картофелеочистительной машины:

- а) диск с ножами;
- б) абразивные сегменты;
- в) конусообразный диск?

14. Цель сортировки (калибровки) клубней картофеля по размерам:

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

15. Рабочий орган фаршемешалки:

- а) рабочий вал с лопастями;
- б) подрезная решетка;
- в) шнек?

II. Задания закрытого типа с несколькими вариантами ответов

1. К микроорганизмам относятся

- а) бактерии
- б) грибы
- в) дрожжи

- г) растения
- д) вирусы
- е) животные

2. Механическую кулинарную обработку мяса ведут в цехе:

- а) холодном
- б) горячем
- в) мясном
- г) рыбном
- д) мясо-рыбном
- е) овощном

3. В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят

- а) колпак
- б) куртка
- в) фартук
- г) полотенце
- д) плащ
- е) специальная обувь

2 уровень

III. Задания на установление соответствия:

1. Установите соответствие между названием заболеваниями и их причиной:

Причины	Заболевания
1) пищевые инфекции	А) Бруцеллез
2) зоонозы	Б) Ботулизм
3) пищевые отравления	В) Сальмонеллез
	Г) Сибирская язва
	Д) Дизентерия
	Е) Ящур

2. Установите соответствие между наименованием приправ и их описанием

Наименование приправ	Описание приправ
1) Маслины	А. Сметанообразная эмульсия
2) Оливки	Б. Солёные плоды чёрного цвета
3) Каперсы	В. Зелёные плоды, острый вкус
4) Майонез	Г. Веточки с цветами солёные
5) Тмин	Д. высушенные плоды, растения семейства зонтичных
6) Кинза	Е. семена желтовато коричневого цвета

**Контрольно-оценочные материалы для МДК
01.01**

Для оперативного контроля

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

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 различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- ПО 4 - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ПО 5 - ведения расчетов с потребителями

уметь:

- У 1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приправ;
- У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

- З 1 - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- З 2 - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- З 3 - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- З 4 - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- З 5 - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Тема 1.1.
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления
подготовки к реализации полуфабрикатов из них

ТЕСТ №1

ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7

1 уровень

Выберите правильный вариант ответа:

1. Процент отходов при механической обработке картофеля в картофелеочистительной машине зависит

а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля.

2. Свежую капусту на 15-20 мин кладут в соленую воду для

а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.

3. При температуре 170-180° С овощи жарят

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

4. При температуре 200-220° С овощи: а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

5. Механическую кулинарную обработку сырых овощей ведут в цехе:

- а) холодном
- б) горячем
- в) мясном
- г) рыбном
- д) мясо-рыбном
- е) овощном

6. 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.

7. Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:

- а) обрабатывают раствором пищевой соды
- б) обрабатывают перманганатом калия
- в) обрабатывают бисульфитом натрия
- д) обрабатывают сульфатом бихлорида

8. при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы, необходимо:

- а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
- б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде
- д) выдержать в течение 15...20 мин в подкисленной воде

9.Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование;
- б) пассерование;
- в) припускание;
- г) тушение.

10. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:

- а) пассерование, запекание;
- б) жаренье, брезирование, тушение;
- в) запекание, тушение.
- г) брезирование, термостирование

11.К основным способам тепловой обработки продуктов относятся:

- а) тушение; брезирование
- б) припускание, пассерование;
- в) варка, жаренье
- г) термостирование, припускание

12. Паровой способ – это

- а) картофель обрабатывается давлением
- б) картофель обрабатывается паром высокого давления
- в) способ, при котором поверхностный слой картофеля разваривается и легко удаляется кожица

13. Огневой способ – это

- а) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200 С в течение 6 – 12 с
- б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожицу
- в) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожицу

2 уровень

1. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

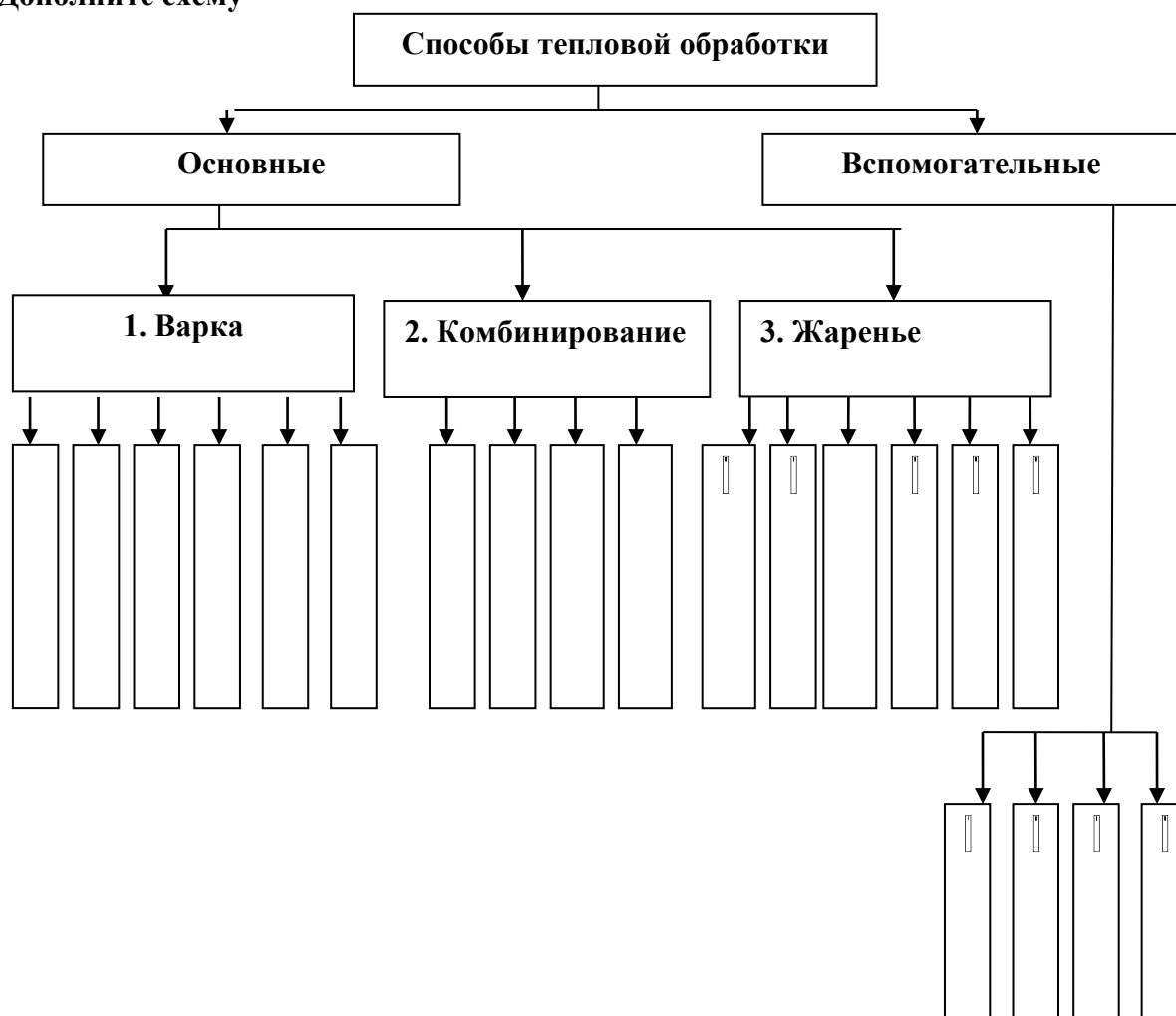
2.Соотнесите:

Способы тепловой обработки	Характеристика
1) бланширование	а) сокращение времени жаренья, быстрое образование корочки, лучше сохраняется сочность продукта
2) тушение	б) предварительная, кратковременная варка, недоводящая продукт до состояния кулинарной готовности
3) жаренье в ИК-лучах	в) припускание предварительно обжаренного или

	пассерованого продукта с добавлением специй, бульона или соуса
4) жаренье основным способом	г) нагревание продукта с жиром, а иногда и без него
5) брезирование	д) припускание продукта в жире с бульоном, а затем обжаривание в жарочном шкафу

3 уровень

3. Дополните схему



Тема 1.2.

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7

Тест № 2

1 уровень

Вариант 1

Множественный выбор, с одним правильным ответом

Выберите правильный вариант ответа:

1. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте

2. Корнеплод, содержащий каротин?

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

3. Процент отходов при механической обработке картофеля в картофелеочистительной машине зависит

а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля.

4. Свежую капусту на 15-20 мин кладут в соленую воду для

а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.

5. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

6. Кольраби – овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

7. При температуре 170-180° С овощи жарят

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

8. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

9. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

10. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

11. При температуре 200-220° С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

12. Для измельчения свежих огурцов, краснокочанной капусты используют доски с маркировкой

- а) ОС; б) ОВ; в) РС.

13. Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса
б) качества готовой продукции
в) бракованного товара на складе

14. Огневой способ – это

- а) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200 С в течение 6 – 12 с
б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожуру
в) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожуру

2 уровень

Задание на соответствие

1. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

1 уровень

Вариант 2

Множественный выбор, с одним правильным ответом

1. Маркировка разделочных досок для нарезания и шинковки сырых овощей:

- а) «ОС»;
б) «ОВ» и «ОС»
в) «МС»

2. Овощи, содержащие большое количество крахмала:

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

3. Механическую кулинарную обработку сырых овощей ведут в цехе:

- а) холодном
б) горячем
в) мясном
г) рыбном

- д) мясо-рыбном
- е) овощном

4.Группа овощей, к которой относятся помидоры, баклажаны, перец:

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

5.Вид овощей, к которому относится ревеня:

- а) Листовые
- б) Плодовые
- в) Тыквенные
- г) Бобовые

6. Лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди относятся к виду:

- а) пластинчатых;
- б) губчатых;
- в) сумчатых;
- г) трубчатых.

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.Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:

- а) обрабатывают раствором пищевой соды
- б) обрабатывают перманганатом калия
- в) обрабатывают бисульфитом натрия
- г) обрабатывают сульфатом бихлорида

9.При обработке капусты в ней обнаружены гусеницы, необходимо:

- а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;
- б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде
- г) выдержать в течение 15...20 мин в подкисленной воде

10.Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование;
- б) пассерование;
- в) припускание;
- г) тушение.

11. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:

- а) пассерование, запекание;
- б) жаренье, брезирование, тушение;
- в) запекание, тушение;
- г) брезирование, термостирование

12.К основным способам тепловой обработки продуктов относятся:

- а) тушение; брезирование
- б) припускание, пассерование;
- в) варка, жаренье

г) термостирование, припускание

13. Паровой способ – это

- а) картофель обрабатывается давлением
- б) картофель обрабатывается паром высокого давления
- в) способ, при котором поверхностный слой картофеля разваривается и легко удаляется
кожица

14. Огневой способ – это

- а) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200 С в течение 6 – 12 с
- б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожицу
- в) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожицу

2 уровень

Задание на соответствие

1. Установите соответствие:

А. Клубнеплоды	Наименование овощей	Б. Корнеплоды
	1)Картофель 2).Батат 3)Свекла 4)Морковь 5)Топинамбур 6) Редис	

2. Установить соответствие:

1.Крепкие зрелые помидоры среднего размера и мелкие используют для	Ответ	А. салатов, гарнира, фарширования.
2.Перезрелые помидоры - для приготовления		Б. супов, соусов, тушеных блюд
3.Нарезают помидоры кружочками		В. для салатов и жарки
4.Нарезают помидоры дольками		С. для салатов
5.Нарезают помидоры кубиками		Д. для супов

3 уровень

Перед началом работы необходимо:

№ 1.... Проверить санитарное состояние рабочего места и проветрить его, открыв окна или фрамуги и двери. Убедиться в том, что температура воздуха на рабочем месте соответствует установленным санитарным нормам.

№ 2... Включить полностью освещение рабочего места и убедиться в исправной работе светильников.

№ 3...Подготовить рабочую зону для безопасной работы.

№ 4...Надеть спецодежду, спецобувь и другие средства индивидуальной защиты.

№ 5... Проверить наличие и надежность подсоединения защитного заземления к корпусам электрооборудования (если рабочее место с электрооборудованием).

№ 6... Подготовить необходимое для работы оборудование и инвентарь. Проверить его исправность.

№ 7... Убедиться в исправности электрооборудования рабочего места (если имеется): светильники должны быть надежно подвешены к потолку и иметь светорассеивающую арматуру; электрические коммутационные коробки должны быть закрыты, а электророзетки - фальшвилками; корпуса и крышки выключателей и розеток не должны иметь трещин и сколов, а также оголенных контактов. При использовании на занятиях технических средств обучения убедиться в их исправности и целостности подводящих кабелей и электровилок.

Тема 1.3.

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7

Тест № 3 Обработка рыбы

1 уровень

1. Цех, в котором обрабатывают рыбу?

а) заготовочный цех б) мясорыбный цех в) холодный цех

2. Рыбу вымачивают двумя способами:

А) в холодной и горячей воде Б) в сменной воде и горячей воде

В) в сменной воде и в проточной воде

3. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;

б) влияет только на способ обработки рыбы; в) влияет на количество отходов.

4. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

а) плавление жиров; б) изменение коллагена;

в) уплотнение белков с выpressовыванием межмышечного сока.

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

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

6. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

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

7. Маркировка разделочных досок для обработки сырой и вареной рыбы:

- а) «ОС» и «МС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «РС» «РВ» ?

2 уровень

1) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а) приготовление полуфабрикатов
- б) разделка
- в) вымачивание
- г) размораживание

2.Способы тепловой обработки продуктов?

А – сушка Б – варка В – отбивание Г – жаренье
Д – тушение Е – запекание

Тема 1.4.

Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7

Тест № 4

Обработка мяса

1 уровень

1. Цех, в котором обрабатывают мясо?

- а) заготовочный цех
- б) мясорыбный цех
- в) холодный цех

2. Мясо до разделки обсушивается для?

- а) чтобы не вытекал мясной сок
- б) чтобы не развивались микроорганизмы
- в) чтобы выглядело красиво

3. Обвалка мяса – это _____?

- а) отделение сухожилий
- б) отделение лишнего жира
- в) отделение мякоти от костей

4. Зачистка, жиловка – это _____?

- а) отделение сухожилий, пленок
- б) отделение лишнего жира
- в) отделение мякоти от костей

2 уровень

1. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

- а) обсушивание
- б) обмывание²
- в) кулинарная разделка
- г) размораживание¹
- д) обвалка
- е) сортировка мяса
- ж) приготовление полуфабрикатов

3 уровень

1 . Перечислите основные ткани мяса?

- а) _____ б) _____ в) _____ г) _____

2. Цех, для обработки мяса оборудуют следующим оборудованием и инвентарем _____?

Практические занятия по МДК 01.01

ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7

ПО 1 - подготовки, уборки рабочего места;

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

Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов № 1

Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезательной машины) № 2

Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы № 3

Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины № 4

Освоение правил безопасной эксплуатации мясорубки, куттера № 5

Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика № 6

Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы № 7

Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера № 8

СРС

Внеаудиторная самостоятельной работы при изучении раздела ПМ 1:

1. Откуда пришли к нам огурцы? Когда их называют корнишонами и пикулями?
2. Филетированне целой рыбы (плоской, круглой, через брюшко).
3. Морские водоросли в кулинарии.

Дифференцированный зачет по: МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов»

ПК 1.1; У1; У2; З1 ОК 1,2,7

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 Дифференцированный зачет По МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» Профессия: Повар, кондитер.	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ АБ.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из четырех частей по пройденным темам: часть А, В, С, D.

ЧАСТЬ А Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья

1. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- | | |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству; | а) очистка; |
| 2) Распределение по размерам; | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений; | в) мытье; |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

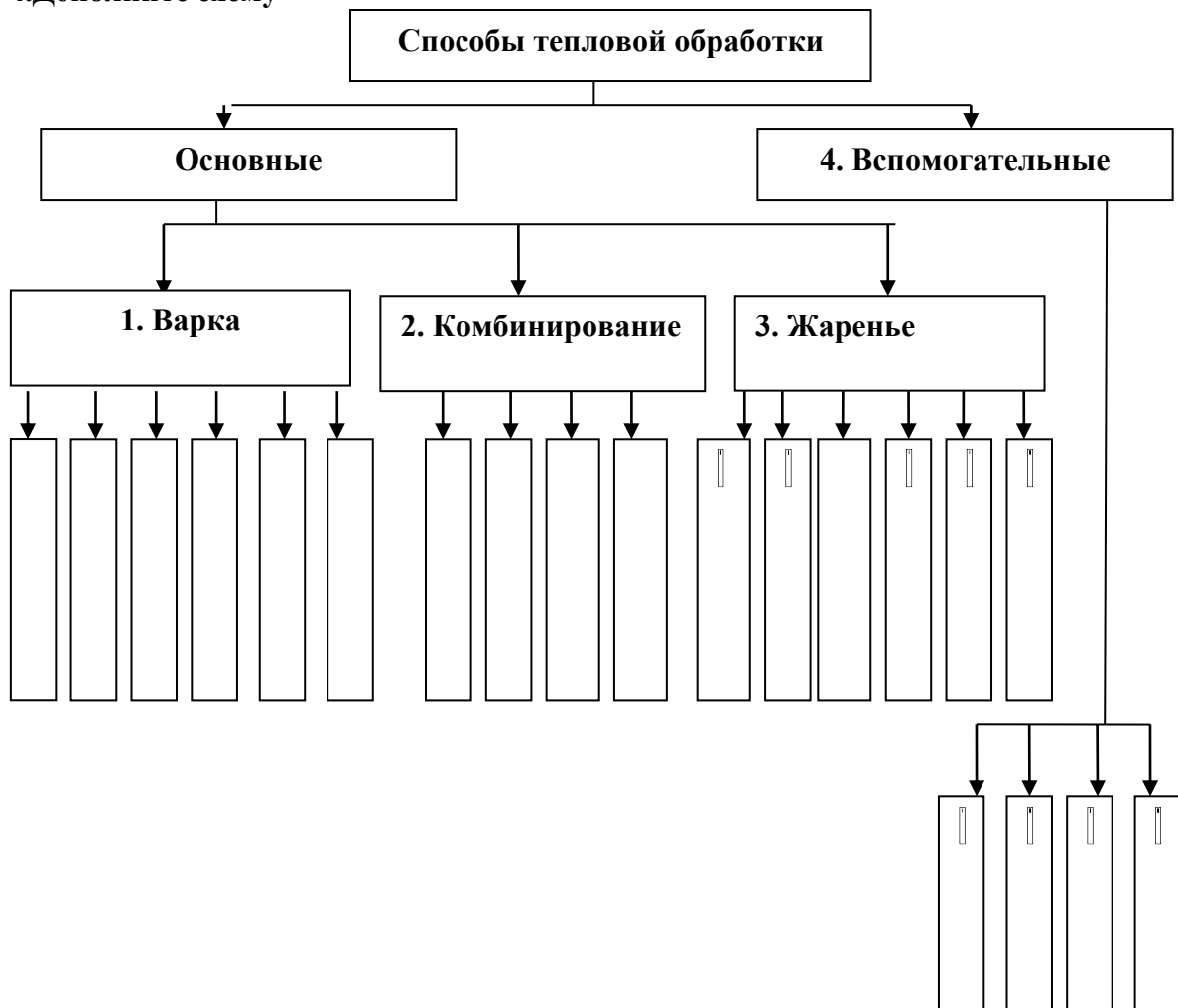
2. При температуре 170-180° С овощи жарят

- а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

3. При температуре 200-220° С овощи

- а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

4. Дополните схему



ЧАСТЬ В Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Множественный выбор, с одним правильным ответом

Выберите правильный вариант ответа:

1. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте

2. Корнеплод, содержащий каротин?

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

3. Процент отходов при механической обработке картофеля в картофелеочистительной машине зависит

а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля.

4. Свежую капусту на 15-20 мин кладут в соленую воду для

а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.

5. Корнеплод -

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

6. Кольраби – овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

7. При температуре 170-180° С овощи жарят

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

8. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

9. Брокколи – овощ

а) плодовой; б) капустный; в) десертный.

10. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

11. При температуре 200-220° С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

12. Для измельчения свежих огурцов, краснокочанной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) РС.

13. Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса
- б) качества готовой продукции
- в) бракованного товара на складе

14. Огневой способ – это

- А) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200 С в течение 6 – 12 с
- Б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожицу
- В) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожицу

Задание на соответствие

1. Установите соответствие:

А. Клубнеплоды	Наименование овощей	Б. Корнеплоды
-----------------------	----------------------------	----------------------

	1) Картофель 2).Батат 3) Свекла 4) Морковь 5) Топинамбур 6) Редис	
--	--	--

ЧАСТЬ С Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

1. Цех, в котором обрабатывают рыбу?

- а) заготовочный цех б) мясорыбный цех в) холодный цех

2) Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а) приготовление полуфабрикатов
 б) разделка
 в) вымачивание
 г) размораживание

3. Рыбу вымачивают двумя способами:

- А) в холодной и горячей воде Б) в сменной воде и горячей воде
 В) в сменной воде и в проточной воде

4. Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;

ЧАСТЬ D Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

1. Мясо до разделки обсушивается для?

- а) чтобы не вытекал мясной сок
 б) чтобы не развивались микроорганизмы
 в) чтобы выглядело красиво

2. Обвалка мяса – это _____?

- а) отделение сухожилий
 б) отделение лишнего жира
 в) отделение мякоти от костей

3. Зачистка, жиловка – это _____?

- а) отделение сухожилий, пленок
 б) отделение лишнего жира
 в) отделение мякоти от костей

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 Дифференцированный зачет По МДК 01.01 «Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов» Профессия: Повар, кондитер.	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из четырех частей по пройденным темам: часть А, В, С, D.

ЧАСТЬ А Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья

1. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:

- а) пассерование, запекание;
- б) жаренье, брезирование, тушение;
- в) запекание, тушение;
- г) брезирование, термостирование

2. К основным способам тепловой обработки продуктов относятся:

- а) тушение; брезирование
- б) припускание, пассерование;
- в) варка, жаренье
- г) термостирование, припускание

3. Соотнесите:

Способы тепловой обработки	Характеристика
1) бланширование	а) сокращение времени жаренья, быстрое образование корочки, лучше сохраняется сочность продукта
2) тушение	б) предварительная, кратковременная варка, недоводящая продукт до состояния кулинарной готовности
3) жаренье в ИК-лучах	в) припускание предварительно обжаренного или пассерованного продукта с добавлением специй, бульона или соуса
4) жаренье основным способом	г) нагревание продукта с жиром, а иногда и без него
5) брезирование	д) припускание продукта в жире с бульоном, а затем обжаривание в жарочном шкафу

4. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование;
- б) пассерование;
- в) припускание;
- г) тушение.

ЧАСТЬ В Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Множественный выбор, с одним правильным ответом

1.Маркировка разделочных досок для нарезания и шинковки сырых овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «МС»

2. Овощи, содержащие большое количество крахмала:

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

3.Механическую кулинарную обработку сырых овощей ведут в цехе:

- а) холодном
- б) горячем
- в) мясном
- г) рыбном
- д) мясо-рыбном
- д) овощном

4.Группа овощей, к которой относятся помидоры, баклажаны, перец:

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

5.Вид овощей, к которому относится ревень:

- а) Листовые
- б) Плодовые
- в) Тыквенные
- г) Бобовые

6. Лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди относятся к виду:

- а) пластинчатых;
- б) губчатых;
- в) сумчатых;
- г) трубчатых.

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.Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:

- а) обрабатывают раствором пищевой соды
- б) обрабатывают перманганатом калия
- в) обрабатывают бисульфитом натрия
- г) обрабатывают сульфатом бихлорида

9.При обработке капусты в ней обнаружены гусеницы, необходимо:

- а) выдержать в течение 15... 20 мин в соленой воде;

- б) выдержать в течение 15... 20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течение 15... 20 мин в холодной воде
- г) выдержать в течение 15...20 мин в подкисленной воде

10. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование;
- б) пассерование;
- в) припускание;
- г) тушение.

11. К комбинированным способам тепловой обработки относятся:

- а) пассерование, запекание;
- б) жаренье, брезирование, тушение;
- в) запекание, тушение;
- г) брезирование, термостирование

12. К основным способам тепловой обработки продуктов относятся:

- а) тушение; брезирование
- б) припускание, пассерование;
- в) варка, жаренье
- г) термостирование, припускание

13. Паровой способ – это

- а) картофель обрабатывается давлением
- б) картофель обрабатывается паром высокого давления
- в) способ, при котором поверхностный слой картофеля разваривается и легко удаляется кожица

14. Огневой способ – это

- а) картофель подвергается обжигу в печи при температуре до 1200 С в течение 6 – 12 с
- б) картофель подвергается обжигу, чтобы легко очищать кожицу
- в) картофель в моечной машине щеточные валики легко счищают кожицу

Задание на соответствие

1. Установите соответствие:

А. Клубнеплоды	Наименование овощей	Б. Корнеплоды
	1)Картофель 2).Батат 3)Свекла 4)Морковь 5)Топинамбур 6) Редис	

ЧАСТЬ С Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

1. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке:

- а) плавление жиров; б) изменение коллагена;
- в) уплотнение белков с выпрессовыванием межмышечного сока.

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

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

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

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

4. Маркировка разделочных досок для обработки сырой и вареной рыбы:

а) «ОС» и «МС»; б) «ОВ» и «ОС»

в) «РС» «РВ» ?

ЧАСТЬ D Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

1. Цех, в котором обрабатывают мясо?

а) заготовочный цех

б) мясорыбный цех

в) холодный цех

2. Цех, для обработки мяса для обработки мяса оборудуют следующим

оборудованием и инвентарем _____?

3. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса?

а) обсушивание

б) обмывание

в) кулинарная разделка

г) размораживание

д) обвалка

е) сортировка мяса

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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 различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

ПО 4 - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

ПО 5 - ведения расчетов с потребителями

уметь:

У 1 - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2 - распознавать недоброкачественные продукты;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции,

технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

У 4 - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

У 5 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приностей и приправ;

У 6 - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

знать:

З 1 - требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

З 2 - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

З 3 - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

З 4 - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

З 5 - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

ПК 1.2; У2; У4; З2; ОК 1,2,7

Раздел модуля 2.

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.1

Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

1 уровень

1. Формы нарезки капусты, применяемые в кулинарии

- а) брусочки, кружочки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;
- г) полукольца, кубики.

2. Для лучшего хранения после очистки и минимизации потерь картофель:

- а) обрабатывают раствором пищевой соды
- б) обрабатывают перманганатом калия

- в) обрабатывают бисульфитом натрия
- г) обрабатывают сульфатом бихлорида

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

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

4. Овощи, используемые для фарширования:

- а) репа, свекла;
- б) перец, помидоры, кабачки, баклажаны;
- в) патиссоны, перец, морковь;
- г) огурцы, помидоры, свекла.

5. При приготовлении блюда «Перец фаршированный» применяют следующий способ тепловой обработки:

- а) жарка;
- б) тушение;
- в) варка;
- г) запекание.

6. Картофель, нарезанный соломкой используется для приготовления следующих блюд:

- а) щи из свежей капусты;
- б) суп картофельный с горохом;
- в) картофель «пай»;
- г) картофель в молоке.

2 уровень

1. Определите формы нарезки картофеля в соответствии с приготавливаемым блюдом

Форма нарезки	Кулинарное использование
Соломка	
Брусочки	
Чесночки	
Стружка	
Кубик крупный	
Кубик средний	
Кулик мелкий	

2. Укажите правильную последовательность технологических операций обработки перца для фарширования:

- а) бланшируют; в) снимают плодоножку с семенами;
- б) наполняют фаршем; г) промывают

3 уровень

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

2. Масса нетто из 160 кг картофеля при норме отходов 40% составит:

- а) 64кг;
- б) 96кг;
- в) 80кг

Тема 2.2.

Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.2; У2; У4; З2 ОК 1,2,

1 уровень

1. Влияние размера рыбы на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов?

2. Существующие Способы размораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) на воздухе, в воде, комбинированное;
- в) быстрое и медленное?

3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

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

4. Условия, соблюдаемые при размораживании осетровых пород рыбы:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10- 14 С в течение 2 - 2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15С в течение 4 -10 ч, брюшком вверх;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14С в течение 4 -5 ч?

5. Рыбное филе – это:

- А) чистая мышечная ткань рыбы В) блюдо, приготовленное из рыбы
- Д) рыба с удаленными внутренностями С) рыбные консервы Е) рыбный полуфабрикат

6. Охлажденная рыба имеет температуру тела:

- А) от +5 до +10С

- В) от 0 до -5С
- С) от 0 до +8С
- Д) от +10 до + 15С
- Е) от +5 до -1С

2 уровень

1. Перечислите 4 вида филе, которые получают при пластовании рыбы

Тема 2.3 *Приготовление полуфабрикатов из рыбы*

ПК 1.3; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5

1 уровень

1. **Виды панировки, используемые при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:**

- а) мучная, красная, белая хлебная;
- б) двойная, мучная, красная, белая хлебная, тесто-кляр;
- в) мучная, белая хлебная?

2. **Виды панировки, используемы при приготовлении полуфабрикатов для жаренья во фритюре:**

- а) двойная;
- б) тесто-кляр, смесь муки льезона и белой хлебной панировки;
- в) тесто-кляр, двойная панировка?

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

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

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

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

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

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

2 уровень

Дополните:

1. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который замачивают _____

2. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это - _____

3. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием _____

Установление последовательности

4. Установить последовательность данных операций:

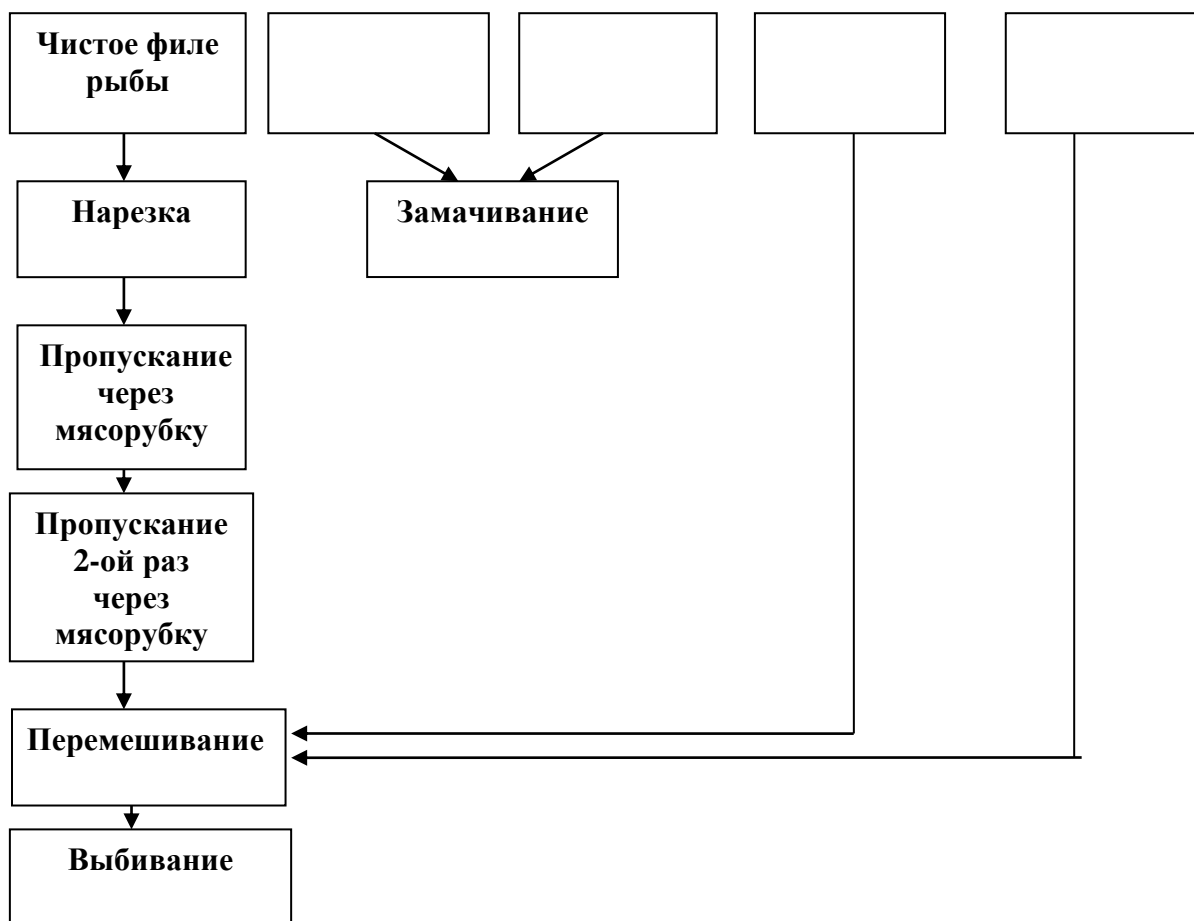
- а) разделить рыбу на чистое филе;
- б) добавить соль, перец;
- в) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- г) пропустить чистое филе через мясорубку;
- д) массу перемешать;
- е) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- ж) выбивание массы.

Задание 5. Установите соответствие, проведя стрелочку:

Полуфабрикаты	Форма
1. зразы	а) батон
2. котлеты	б) овально-приплюснутая с заостренным концом
3. биточки	в) кирпичик
4. рулет	г) округло-приплюснутая
5. тельное	д) шарик
6. Фрикадельки	е) полумесяц
7. тефтели	

3 уровень

1. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы



Тема 2.4
Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7

1 уровень

1.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

2.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную.

3.Что означает термин «жиловка»?

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

4.Зачем мясо обсушивают?

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

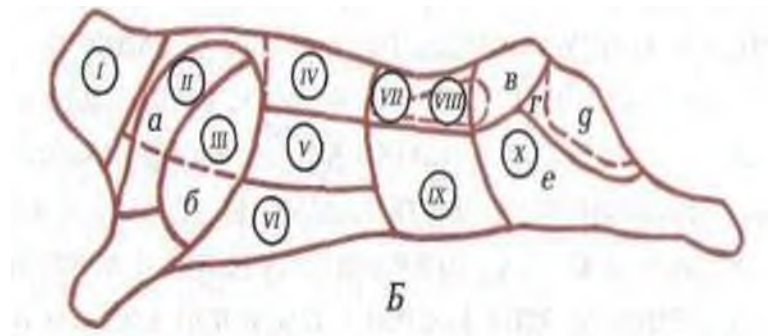
5.При обвалке свинины получают:

- а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
- б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шейная часть;
- в) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею;

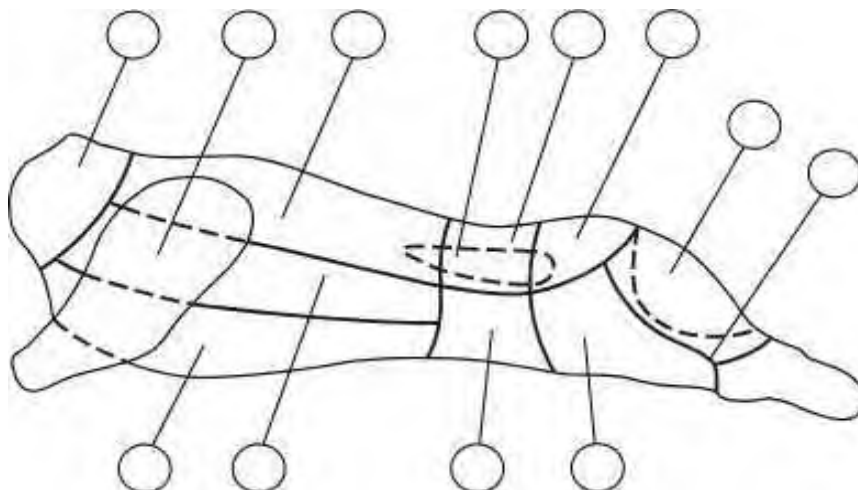
2 уровень

1.Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

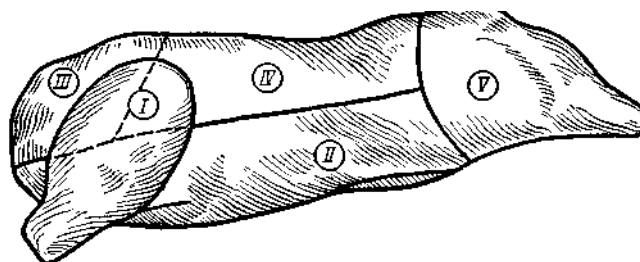
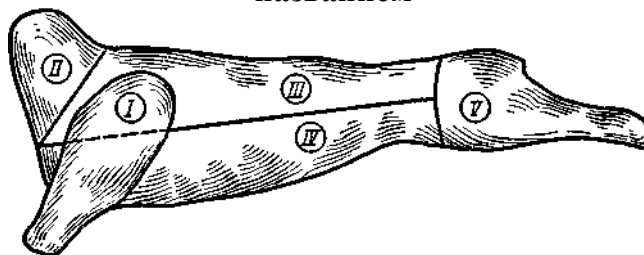
3 уровень



1.Обозначить цифрами части говяжьей полутуши в соответствии с их названием:



2. Обозначить цифрами части бараньей и свиной туши в соответствии с их названием



1. лопатка
2. шея
3. корейка
4. грудинка
5. окорок

Тема 2.5

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7

1 уровень

1. Особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

2. Вырезку используют порционными кусками для:

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

3. Порционные полуфабрикаты из свинины:

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

4.Тефтели имеют форму:

- а) приплюснуто-округлую;
- б) овально-приплюснутую;
- в) шарики;
- г) форма батона

1.Установите соответствие:

Между наименованием полуфабриката и его формой

2.Установите соответствие:

наименование полуфабриката форма

- | | |
|------------------|-------------------|
| 1.бефстроганов | а) крупным куском |
| 2.ростбиф | б) брусочки |
| 3.гуляш | в) колбаски |
| 4.зразы отбивные | д) кубики |

3.Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

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

3 уровень

1. Отличия ромштекса от антрекота?

2. Отличие эскалопа от шницеля отбивного?

3. Отличия котлеты отбивной от котлеты натуральной?

4. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

5. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это _____

6. Из вырезки говядины нарезают порционные полуфабрикаты _____

7. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины:

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4-5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45 ⁰ из тонкой части вырезки по 2 куска, толщиной 1-1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краев, толщина 1,5-2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки, толщиной 2-3 см, слегка отбивают.	

8. Укажите части мяса, используемые для приготовления полуфабрикатов из свинины:

Полуфабрикаты	Ответ	Наименование частей
1. Эскалоп 2. Щницель 3. Гуляш 4. Поджарка		А. Тазобедренная часть Б. Корейка В. Лопаточная часть Г. Грудинка Д. Шейная часть

3 уровень

1. Отбивание – это _____

Панирование – это _____

Шпигование – это _____

Маринование – это _____

2.Соотнесите блюда согласно классификации:

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	1. Зразы отбивные	
	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	
	11. Бефстроганов	
	12. Филе	
	13. Поджарка	

Тема 2.7

Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

ПК 1.4; У3; У4; У5; У6; З3; З4; З5 ОК 1,2,7

1 уровень

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

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

2.Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

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

3.Размораживание птицу производится на

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

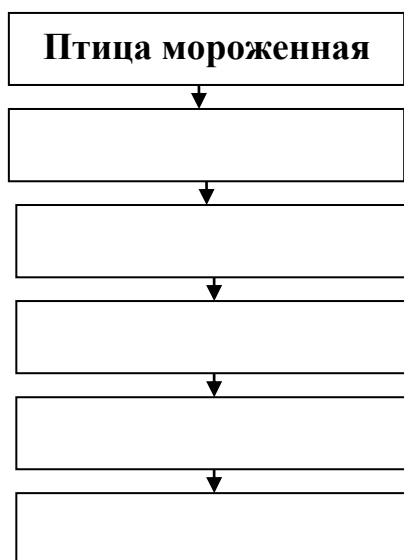
4.Способ заправки птицы:

- а).водну нитку; б).в две нитки; в).в три нитки.

2 уровень

1.Птицу и дичь заправляют в «кармашек» для

2. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая:



ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ ПО МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

иметь практический опыт:

ПО 1 - ПО 5; У 1 - У 6 ; З 1 – З 5

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 1 Дифференцированный зачет По МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия: Повар, кондитер. Группа 716, курс 1	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	---	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из трех частей по пройденным темам:

ЧАСТЬ А Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

ЧАСТЬ В Приготовление полуфабрикатов из рыбы

ЧАСТЬ С Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

ЧАСТЬ А Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Выберите один правильный вариант ответа

1. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а/соломка, кружочки
- б/спиральки, чесночки
- в/звездочки, цветочки
- г/бочоночки, ленточки

2. Масса нетто из 160 кг картофеля при норме отходов 40% составит:

- а) 64кг;
- б) 96кг;
- в) 80кг

3.Задание на соответствие

Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

4.Заполните таблицу

Формы нарезки картофеля		Размеры
простые	<i>соломка</i>	
	<i>брусочки</i>	
	<i>кубики</i>	
	<i>Мелкий</i>	
	<i>Средний</i>	
	<i>Крупный</i>	

5.Опишите подготовку перца для фарширования

.....

.....

ЧАСТЬ В Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Выберите один правильный вариант ответа

1. Виды панировки, используемые при приготовлении полуфабрикатов для жаренья основным способом:

- а) мучная, красная, белая хлебная;
- б) двойная, мучная, красная, белая хлебная, тесто-кляр;
- в) мучная, белая хлебная?

2. Виды панировки, используемы при приготовлении полуфабрикатов для жаренья во фритюре:

- а) двойная;
- б) тесто-кляр, смесь муки лезона и белой хлебной панировки;
- в) тесто-кляр, двойная панировка?

3. Влияние размера рыбы на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов?

4. Существующие способы размораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) на воздухе, в воде, комбинированное;
- в) быстрое и медленное?

5. Наиболее ценным продуктом питания является рыба

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

6. Задание на установление последовательности

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а/ приготовление полуфабрикатов
- б/ разделка
- в/ вымачивание
- г/ размораживание

7. Закончите предложение

Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

ЧАСТЬ С Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Задание на соответствие

1. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

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

2. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

- а/ обсушивание
- б/ обмывание
- в/ кулинарная разделка
- г/ размораживание
- д/ обвалка
- е/ сортировка мяса
- ж/ приготовление полуфабрикатов

Выберите один правильный вариант ответа

3.Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

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

4.Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

5.Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную.

6. Выберите форму нарезки гуляша

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

7.Закончите предложения

а.Отбивание – это _____

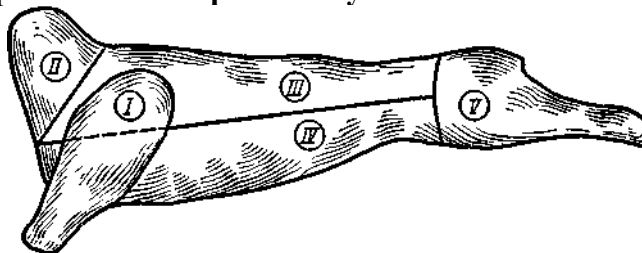
б. Панирование – это _____

8.Отличия ромштекса от антрекота?

9.Отличие эскалопа от шницеля отбивного?

10.Перечислите ингредиенты, входящие в состав натуральной рубленой массы

11.Обозначить цифрами части бараньей туши в соответствии с их названием



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Вариант № 2 Дифференцированный зачет По МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Профессия: Повар, кондитер. Группа 716, курс 1	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора _____ А.Б.Аюшиева « ____ » _____ 20__
--	--	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из трех частей по пройденным темам:

ЧАСТЬ А Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

ЧАСТЬ В Приготовление полуфабрикатов из рыбы

ЧАСТЬ С Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

ЧАСТЬ А Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Выберите один правильный вариант ответа

1. Какого вида нарезки картофеля не существует:

а/брусочки, ломтики

б/дольки, соломка

в/кружочки, чесночки

г/колечки, звенья

2. Масса нетто из 140 кг картофеля при норме отходов 40% составит:

а) 64кг;

б) 96кг;

в) 84кг

3.Задание на соответствие

Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

4.Опишите подготовку капусты для фарширования:

5.Заполните таблицу

Формы нарезки моркови		Размеры
простые	<i>соломка</i>	
	<i>брусочки</i>	
	<i>кубики</i>	
	<i>Мелкий</i>	
	<i>Средний</i>	
	<i>Крупный</i>	

ЧАСТЬ В Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Выберите один правильный вариант ответа

1. 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.

2. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

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

3. Условия, соблюдаемые при размораживании осетровых пород рыбы:

- а) в ванной с холодной водой при температуре 10- 14 С в течение 2 - 2,5 ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15С в течение 4 -10 ч, брюшком вверх;
- в) в ванной с холодной водой при температуре 10-14С в течение 4 -5 ч?

4. Рыбное филе – это:

- А) чистая мышечная ткань рыбы
- В) блюдо, приготовленное из рыбы
- Д) рыба с удаленными внутренностями
- С) рыбные консервы
- Е) рыбный полуфабрикат

5. Влияние размера рыбы на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов?

Задание на установление последовательности

6. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а/ приготовление полуфабрикатов
- б/ разделка
- в/ вымачивание
- г/ размораживание

Закончите предложение

7. Перечислите виды филе, получаемые при пластовании рыбы _____

ЧАСТЬ С Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

Задание на соответствие

1.Соотнесите блюда согласно классификации:

А. Порционные	Блюда	Б. Мелкокусковые
	1. Зразы отбивные	
	2. Азу	
	3. Ромштекс	
	4. Бифштекс	
	5. Гуляш	
	6. Говядина духовая	
	7. Плов	
	8. Шашлык	
	9. Эскалоп	
	10. Шпигованное мясо	
	11. Бефстроганов	
	12. Филе	
	13. Поджарка	

2.Укажите последовательность механической кулинарной обработки курицы?

- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| а/ удаление шейки | д/ приготовление полуфабрикатов |
| б/ промывание | е/ оттаивание |
| в/ опаливание | ж/ потрошение |
| г/ удаление ножек | з/ удаление головы |

Выберите один правильный вариант ответа

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

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

4.Что означает термин «жиловка»?

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

5.Зачем мясо обсушивают?

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

6. Выберите форму нарезки поджарки

- а/ соломка
- б/ брусочек
- в/ кубик

7.Закончите предложения

а.Шпигование – это _____

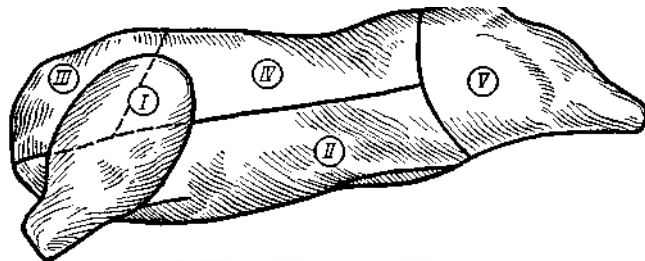
6. Маринование – это _____

8. Отличия котлеты отбивной от котлеты натуральной?

9. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

10. Перечислите ингредиенты, входящие в состав котлетной массы _____

11. Обозначить цифрами части свиной туши в соответствии с их названием



1. лопатка
2. шея
3. корейка
4. грудинка
5. окорок

Контрольно-оценочные материалы для ПМ 01 КОМ для экзамена теоретического

Приложение

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 1 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	--

Вопрос № 1

Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей.

Вопрос № 2

Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 2 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Простые формы нарезки картофеля, кулинарное назначение

Вопрос № 2

Международные наименования форм нарезки.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 3 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.
 Механические способы обработки (сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление).

Вопрос № 2

Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья.
 термические способы обработки (нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение).

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 4 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Сложные формы нарезки картофеля и моркови, кулинарное назначение

Вопрос № 2

Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 5 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1

Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых овощей.

Вопрос № 2

Технологический процесс механической кулинарной обработки сушеных и мороженых овощей.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 6 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1

Пищевая ценность. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья

Вопрос № 2

Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 7 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Методы разделки рыбы с костным скелетом. Способы минимизации отходов.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой

Вопрос № 2

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: «кругляши».

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 8 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе.

Вопрос № 2

Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 9 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.

Вопрос № 2

Обработка осетровой рыбы.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 10 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	--

Вопрос № 1

Обработка рыбы для фарширования

Вопрос № 2

Приготовление кнельной массы.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p>Билет № 11</p> <p>По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 726, курс 2</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Зам.директора _____ Аюшиева А.Б.</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	--	--

Вопрос № 1

Механическая кулинарная обработка мяса.

Вопрос № 2

Основные ткани мяса.

Преподаватель профессионального цикла

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p>Билет № 12</p> <p>По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.</p> <p>Группа 726, курс 2</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Зам.директора _____ Аюшиева А.Б.</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	--	--

Вопрос № 1

Кулинарный разруб туш говядины.

Вопрос № 2

Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

<p>Рассмотрено На заседании ЦК РП</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>	<p>Билет № 13</p> <p>По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Профессия: 43.01.09 Повар,</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ:</p> <p>Зам.директора _____ Аюшиева А.Б.</p> <p>« ____ » _____ 20__</p>
--	--	--

	кондитер. Группа 726, курс 2	
--	---------------------------------	--

Вопрос № 1

Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов.

Вопрос № 2

Сортировка и кулинарное использование частей мяса говядины.

Преподаватель профессионального цикла Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 14 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из говядины.

Вопрос № 2

Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины.

Преподаватель профессионального цикла Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 15 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Кулинарный разруб туш свинины.

Вопрос № 2

Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 16 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины.

Вопрос № 2

Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 17 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1

Кулинарный разруб туш баранины.

Вопрос № 2

Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из баранины

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 18 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	--

Вопрос № 1

Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из баранины

Вопрос № 2

Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из баранины

Преподаватель профессионального цикла Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 19 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	--

Вопрос № 1

Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее.

Вопрос № 2

Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба и полуфабрикатов из нее.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 20 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	--

Вопрос № 1

Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи

Вопрос № 2

Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
 Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 21 По ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер. Группа 726, курс 2	УТВЕРЖДАЮ: Зам.директора _____ Аюшиева А.Б. « ____ » _____ 20__
--	--	--

Вопрос № 1

Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

Вопрос № 2

Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.