



Министерство образования и науки РБ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
Система качества
Текущая документация
Наименование документа: Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ Условные обозначения: КОС МП 0.1 по профессии: 43.01.09. «Повар, кондитер»



## КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**МП 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии  
среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

на базе среднего общего образования  
срок обучения 3 года 10 месяцев

Новоильинск  
2024



## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ	5 стр.
2	ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ, ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ	5 стр.
3	ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6 стр.
4	ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	28 стр.
5	КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	33стр.
6	ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	86стр.

### ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящее положение не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в качестве официального издания без разрешения РМТ

стр. 3 из 42

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

## 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

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

### 1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и подтверждения необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

## 1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **Иметь практический опыт:**

- подготовки и уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями.

### **Уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовление полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сохранения потерь при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов.

## 2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 01.01	Экзамен

Настоящее положение не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в качестве официального издания без разрешения РМТ

стр. 5 из 42

МДК 01.02.	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Демонстрационный экзамен

### **3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Общие положения**

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. Экзамен может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится демонстрационный экзамен

#### **Типовые задания для ПМ 01.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

##### **Тест**

**Задание 1: «Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов овощей и грибов»**

**1. В группах овощей найдите лишние:**

- а) корнеплоды, клубнеплоды
- б) капустные, луковые
- в) зерновые, десертные
- г) чесночные, ягодные

**2. В группу корнеплодов входят овощи:**

- а) лук репчатый, зелёный, порей
- б) укроп, эстрагон, мята
- в) морковь, свекла, редька, репа, петрушка корневая, редис, дайкон

**3. Какие дефекты овощей не допустимы при приемке на производство:**

- а) позеленевшие
- б) покрытые плесенью
- в) имеющие дефекты развития
- г) в овощах до 5% механических повреждений

**4. По назначению, на какие хозяйственно – ботанические сорта делится картофель:**

- а) столовые, универсальные
- б) вегетативные, ботанические
- в) ранний, поздний, средний

**5. По каким критериям оценивают овощи, поступающие на ПОП:**

- а) по накладной,
- б) по качеству, количеству и сверяют с данными накладной
- в) доверяют экспедитору, так как он материальное лицо

**6. К каким блюдам используют перец черный и белый:**

- а) к мясу, рыбе, овощам
- б) к творогу, сырам
- в) добавляют в сдобное тесто, сладкие начинки

**7. Подберите приправу к картофелю отварному:**

- а) анис, тимьян
- б) гвоздика, корица
- в) перец черный, перец белый

**8. Какой соус промышленного производства можно использовать для запекания блюд из овощей**

- а) джемы,
- б) майонез, томатный
- в) горчица

**9. Что нужно добавить при варке овощей, чтобы они имели красивый желтый цвет:**

- а) горчицу
- б) тимьян, анис, базилик
- в) куркуму, паприку
- г) бульон «Ролтон»

**10. Решите ситуационную задачу: у вас закончился черный молотый перец, но в наличии есть различные виды перца горошком, а также молотый красный. Чем можно заменить черный молотый перец?**

- а) красным молотым перцем
- б) любым другим видом перца, это принципиального значения не имеет
- в) черный перец горошком нужно всего лишь измельчить и добавить к блюду

**Задание 2: «Последовательность обработки овощей и грибов»**

**1. С какой операции начинают обработку овощей:**

- а) очистка, доочистка;
- б) сортировка, калибровка;
- в) мытье овощей;
- г) фигурная нарезка

**2. Картофель обрабатывают в следующем порядке:**

- а) сортируют, калибруют, моют, очищают, доочищают, моют
- б) калибруют, сортируют, очищают, доочищают, моют
- в) сортируют, очищают, моют

**3. Лук-порей промывают так:**

- а) в ванной 2 раза
- б) 2-3 раза в ванной и 1 раз в проточной воде

- в) 1 раз в проточной воде
- г) не промывают

**4. Для минимизации отходов морковь очищают следующим образом:**

- а) в летний период – скребут
- б) счищают кожу до сердцевины
- в) в зимний период эффективно использовать приспособление для очистки овощей
- г) в зимний период кожу моркови счищают на 1 см

**5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:**

- а) удаляют чешуйки, обрезают корневища
- б) удаляют только корневища
- в) удаляют увядшие листья, обрезают ботву
- г) удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

**6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:**

- а) отделяют от маринада, крупные нарезают
- б) очищают, нарезают, проваривают
- в) перебирают, сортируют, варят, бланшируют
- г) проваривают в соленой воде

**7. Зачем свежие грибы промывают в воде:**

- а) для удаления слизи
- б) для удаления песка, грязи, листьев
- в) для удаления горького привкуса
- г) для набухания

**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. Какого вида нарезки картофеля не существует:**

- а) брусочки, ломтики
- б) дольки, соломка
- в) кружочки, чесночки
- г) колечки, звенья

**10. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:**

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

**Задание 3: «Способы тепловой обработки блюд из овощей и грибов»**

**1. К основным способам тепловой обработки не относят:**

- а) варку
- б) жарку
- в) пассерование

**2. Варка основным способом производится так:**

- а) продукт полностью погружается в жидкость, крышка закрыта

- б) варка осуществляется с небольшим количеством воды
- в) варка осуществляется с помощью микроволновых печей

**3. Припускание характеризуется:**

- а) доведением продукта до готовности с помощью пара
- б) доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкости
- в) доведение продукта до готовности в жарочном шкафу

**4. Жарка основным способом производится так:**

- а) жарка продукта производится с небольшим количеством жира при 130- 150°C на жарочной поверхности сковороды или противня до образования на поверхности поджаристой румяной корочки со всех сторон
- б) жарку осуществляют в СВЧ-аппаратах
- в) жарка на поверхности с антипригарным покрытием без жира

**5. Какого способа жарки не существует:**

- а) основным способом; в жарочном шкафу,
- б) жарка во фритюре; жарка без жира; на открытом огне
- в) жарка в калорифере; жарка в парогенераторах

**6. К комбинированным способам тепловой обработки не относят:**

- а) тушение, запекание
- б) варку, жарку основным способом
- в) варка с последующей обжаркой; брезирование

**7. Пассерование - это:**

- а) обжаривание продуктов при 110-120°C без образования поджаристой корочки
- б) припускание предварительно обжаренного продукта
- в) припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов

**8. При тепловой обработке с белками происходят следующие изменения:**

- а) они переходят в отвар, частично разрушаются
- б) происходит процесс дымообразования
- в) происходит свертывание или денатурация белка

**9. Жир при тепловой обработке:**

- а) эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты
- б) поддерживает нужную температуру в нутрии продукта
- в) используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

**10. Клейстеризация крахмала, образование клейкой массы, декстринизация, карамелизация присущи:**

- а) белкам
- б) жирам
- в) углеводам

**Задание 4 «Приготовление блюд из отварных овощей»**

**1. В сырых овощах клетки растительной ткани связаны между собой склеивающим веществом:**

- а) протопектином
- б) пектином
- в) клейстером

**2. Крахмал, содержащийся в овощах при температуре 55-70 °С :**

- а) образует кармелен
- б) образует хлорофилл
- в) клейстеризуется

**3. При тепловой обработке (варке) масса овощей:**

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) не изменяется

**4. Овощи варят следующим образом:**

- а) заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании;
- б) закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;
- в) закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне в открытой посуде;

**5. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:**

- а) вода, молоко, яйца, соль
- б) вода, молоко, соль,
- в) молоко, сливочное масло

**6. Картофель отварной отпускают:**

- а) поливают водой от варки картофеля, добавляют лавровый лист
- б) поливают подливой, посыпают панировочными сухарями
- в) поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью

**7. Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»**

- а) варят в воде
- б) варят только в молоке
- в) варят в бульоне
- г) варят сначала в воде, а затем в молоке

**8. Выберите оптимальный способ приготовления отварного картофеля, обточенного в форме бочонков**

- а) в молоке
- б) в воде
- в) на пару
- г) в бульоне

**9. Продолжите фразу:**

варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его.....

**10. Продолжите фразу:**

вода должна прикрывать овощи при варке на .....сантиметра.

**Задание 5: «Приготовление блюд из жареных овощей»**

**1. Для жарки чаще используют овощи:**

- а) вареные
- б) сырые
- в) тушеные
- г) запеченные

**2. Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:**

- а) нарезают, обсушивают
- б) нарезают, промывают, обсушивают
- в) нарезают, жарят

**3. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:**

- а) протертого картофеля и яиц
- б) протертого картофеля, молока и яиц
- в) протертого картофеля, муки и сметаны

**4. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:**

- а) формой
- б) формой и наличием фарша
- в) только наличием фарша

**5. Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки:**

- а) картофельную массу
- б) картофельное пюре
- в) картофель отварной

**6. Продолжите фразу:**

а раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем ..... см, жарят, периодически помешивая до образования.....

**7. Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:**

- а) пассерованию
- б) припусканию
- в) панированию в муке

**8. Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука**

- а) котлеты морковные
- б) рагу овощное
- в) суп из овощей

**9. Выберите правильный способ приготовления крокет:**

- а) кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом
- б) приготавливают картофельную массу, формуют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом
- в) в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формуют шарики, груши ; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

**10. Решите задачу. Сколько нужно взять жира для фритюра, чтобы пожарить 20 кг картофеля. Разовая доза закладки 2 кг.**

- а) 80кг
- б) 180 кг
- в) 8 кг

**Задание 6: «Приготовление блюд из запечённых овощей»**

**1. Запекание продолжают до:**

- а) образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции
- б) слегка сырого хруста
- в) образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

**2. Продолжите фразу:**

перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают ..... или ....., а овощи запечённые с соусами посыпают тертым .....или .....

**3. Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами:  
(количество не ограничено)**

- а) томатный
- б) сметанный
- в) грибной
- г) фруктово-ягодный
- д) молочный сладкий
- е) томатно-сметанный

**4. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:**

- а) с мукой
- б) без муки
- в) с яйцами
- г) без яиц

**5. Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной:**

- а) плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром, смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут
- б) на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают
- в) капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

**6. Определите название блюда: подготовленные полуфабрикаты обжаривают, заливают соусом сметанным или томатно-сметанным и запекают в жарочном шкафу**

- а) помидоры фаршированные
- б) капуста, запеченная под соусом
- в) перец фаршированный
- г) голубцы овощные

**7. Выберите правильный способ отпуска голубцов овощных**

- а) при отпуске капусту поливают сливочным маслом, подают в посуде, в которой запекалась
- б) при отпуске нарезают на порции, поливают соусом
- в) укладывают на тарелку по 2 шт на порцию, поливают соусом , в котором запекались

**8. Какой способ предварительной тепловой обработки применяют для помидоров и перцев фаршированных запеченных:**

- а) бланширование
- б) припускание
- в) пассерование

**9. Какие из грибов чаще применяют на ПОП:**

- а) белые, шампиньоны, вешенки
- б) соленые
- в) губчатые и пластинчатые

**10. Дополните:**

- а) отварные овощи и блюда хранят на мармите не более ..... часов

- б) овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более.....часов
- в) тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не более ..... часов

**Задание 7: «Требования к качеству овощных блюд и сроки хранения»**

**1. Вареные овощи должны сохранить:**

- а) форму и цвет
- б) консистенцию
- в) ровную поверхность с румяной корочкой

**2. Выберите правильную консистенцию для картофеля вареного:**

- а) плотная, слегка водянистая
- б) легкая воздушная, с пузырьками воздуха
- в) рыхлая

**3. Какие дефекты не допускаются у вареного картофеля:**

- а) рыхлая консистенция
- б) покраснение или потемнение клубней
- в) привкус пареной капусты

**4. Выберите правильные требования к качеству картофельного пюре:**

- а) вкус-кисло-сладкий, цвет-темно-вишневый, консистенция плотная
- б) консистенция густая, пышная, однородная, без кусочков, цвет - кремовый, без темных включений
- в) полностью залиты ровным слоем соуса, на поверхности румяная корочка, фарш распределен равномерно

**5. Какой вкус имеют припущенные овощи:**

- а) кисло-соленый
- б) кисло-сладкий
- в) слегка соленый с ароматом молока и овощей

**6. При припускивании форма нарезки у овощей:**

- а) должна быть сохранена
- б) полностью разварены
- в) часть овощей разварена в пюре, а часть практически сырая

**7. Выберите оптимальное время хранения овощей в отваре после варки:**

- а) 10 минут
- б) не более 30 минут
- в) можно хранить до полного остывания

**8. Продолжите бракеражную оценку:**

Оценку «.....» получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии. Оценку «.....» дают блюдам, имеющим отклонения по вкусовым показателям, но пригодным для переработки. Оценку «.....» получают блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но с незначительными отклонениями: нарушена форма нарезки, недостаточно румяная корочка, неполный набор сырья и т. д. Оценку «.....» получают блюда и кулинарные изделия с посторонними вкусом и запахом, пересоленные, излишне кислые, горькие, острые, утратившие свою форму, подгоревшие, с признаками порчи, неполновесные

**9. Если блюдо с раздачи снимают и направляют на переработку или исправление, следовательно:**

- а) составляют акт, на основании которого с повара, приготовившего блюдо, взыскивают стоимость испорченного сырья
- б) повар не несет никакой ответственности за испорченной блюдо
- в) всю ответственность нужно переложить на зав.столовой, т.к он не в достаточной мере контролировал процесс приготовления пищи

**10. Кто имеет право проводить бракераж готовых блюд:**

- а) медицинские работники и другие назначенные приказом лица только в присутствии повара, готовившего блюда
- б) только медработник и никто другой
- в) бракераж проводит только директор предприятия

**Задание 8: «Виды технологического оборудования и инвентаря, используемого для обработки овощей и грибов и приготовления блюд из них»»**

**1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов**

- а) овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
- б) доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
- в) доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
- г) рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

**2. Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен):**

- а) фаршемешалка
- б) плита электрическая
- в) котел наплитный
- г) машина для приготовления картофельного пюре
- д) протирачная машина
- е) взбивальная машина
- ж) рыбоочиститель
- з) миксер
- и) сковорода электрическая

**3. Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:**

- а) ОС, ОВ
- б) МС, МВ
- в) РС, РВ

**4. Для жарки овощей можно использовать:**

- а) сковороды электрические
- б) фритюрницы
- в) котлы пищеварочные
- г) сковороды наплитные

**5. Выберите тепловое оборудование для приготовления блюда из запеченных овощей:**

- а) плита электрическая
- б) шкаф жарочный
- в) шкаф конвекторный
- г) каф пекарский

6. **Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:**
- а) глазомерная проверка заземления и электропроводки
  - б) включение
  - в) нагрев г/санитарная обработка
  - д) технологическое использование
  - е) выключение
7. **Что сигнализирует лампочка на сковороде электрической, если она горит желтым цветом:**
- а) сковорода готова к работе
  - б) сковорода нагревается
  - г) сковорода выключена
8. **Какие приспособления используют для жарки овощей во фритюре:**
- а) лотки для овощей
  - б) металлические сетчатые корзины
  - в) шкаф жарочный
9. **Выберите посуду для приготовления картофеля припущенного в молоке**
- а) сотейник или сковорода с толстым дном
  - б) эмалированная кастрюля
  - в) дуршлаг
10. **Какую посуду запрещено использовать на ПОП:**
- а) алюминиевую
  - б) из нержавеющей стали
  - в) эмалированную

### **Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)**

#### **Выполнение заданий в ходе экзамена**

**Задания к экзамену (квалификационному) формируются ориентированными на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом.**

**Устный ответ должен соответствовать проверяемым компетенциям и показателям оценки результата данных компетенций.**

#### **Экзаменационный билет №1**

1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
5. Правила проведения бракеража блюд

#### **Экзаменационный билет №2**

1. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьей из кабачков или тыквы

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьей из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

### **Экзаменационный билет № 3**

1. Организация первичной обработки овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Технология приготовления грибов жареных с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные

### **Экзаменационный билет № 4**

1. Характеристика простых форм нарезки овощей
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля запеченного в сметанном соусе.
5. Правила хранения овощей и грибов

### **Экзаменационный билет №5**

1. Характеристика сложных форм нарезки овощей
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля запеченного с грибами и ветчиной.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

### **Экзаменационный билет №6**

1. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Технология приготовления запеканки из картофеля
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

### **Экзаменационный билет № 7**

1. Значение овощных блюд в питании человека
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами
5. Правила проведения бракеража блюд

### **Экзаменационный билет № 8**

1. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке
2. Технология приготовления рагу из овощей

3. Технология приготовления пюре из зелёного горошка
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления рагу из овощей и пюре из зелёного горошка
5. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров

#### **Экзаменационный билет № 9**

1. Правила варки овощей
2. Технология приготовления голубцов овощных
3. Технология приготовления перца запеченного с овощным фаршем
4. Перечислите оборудование для приготовления голубцов овощных и перца запеченного
5. Правила хранения овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет №10**

1. Правила тушения овощей
2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом и помидоров запечены с фаршем
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе

#### **Экзаменационный билет № 11**

1. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре
3. Технология приготовления котлет морковных
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного во фритюре и котлет морковных
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет № 12**

1. Правила жарки овощей
2. Технология приготовления кабачков и баклажанов жареных
3. Технология приготовления солянки овощной
4. Перечислите оборудование для приготовления кабачков жареных и солянки из овощей
5. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров

#### **Экзаменационный билет № 13**

1. Правила запекания овощей
2. Технология приготовления котлет картофельных
3. Технология приготовления овощей запеченных в горшочке
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления котлет картофельных и овощей запеченных в горшочке
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет № 14**

1. Требования к качеству блюд из жареных и запеченных овощей

2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладьей овощных с сыром
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления зраз картофельных и оладьей овощных
5. Правила проведения бракеража

#### **Экзаменационный билет №15**

1. Требования к качеству блюд их отварных и припущенных овощей
2. Технология приготовления крокет картофельных
3. Технология приготовления запеканки овощной с сыром
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления крокет картофельных и запеканки из овощей
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе

#### **Экзаменационный билет №16**

1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
5. Правила проведения бракеража блюд

#### **Экзаменационный билет № 17**

1. Организация первичной обработки овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля в молоке
3. Технология приготовления грибов жареных с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления блюд картофель в молоке и грибов, жареных с луком.
5. Способы сервировки и варианты оформления блюда помидоры фаршированные

#### **Экзаменационный билет №18**

1. Характеристика сложных форм нарезки овощей
2. Технология приготовления капусты тушеной
3. Технология приготовления картофеля запеченного с грибами и ветчиной
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления капусты тушеной и картофеля запеченного с грибами и ветчиной.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет №19**

1. Значение овощных блюд в питании человека
2. Технология приготовления картофеля тушеного с копченой грудинкой
3. Технология приготовления запеканки из картофеля с мясными продуктами
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля тушеного с грудинкой и картофельной запеканки с мясными продуктами
5. Правила проведения бракеража блюд

#### **Экзаменационный билет № 20**

1. Правила варки овощей

2. Технология приготовления голубцов овощных
3. Технология приготовления перца запеченного с овощным фаршем
4. Перечислите оборудование для приготовления голубцов овощных и перца запеченного
5. Правила хранения овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет № 21**

1. Требования к организации рабочего места для приготовления блюд из овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля жареного во фритюре
3. Технология приготовления котлет морковных
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного во фритюре и котлет морковных
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд из овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет № 22**

1. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьей из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьей из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

#### **Экзаменационный билет № 23**

1. Характеристика простых форм нарезки овощей
2. Технология приготовления пюре из овощей
3. Технология приготовления картофеля запеченного в сметанном соусе с яйцами
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пюре из овощей и картофеля запеченного в сметанном соусе.
5. Правила хранения овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет № 24**

1. Технология замораживания нарезанных овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля тушеного
3. Технология приготовления запеканки из картофеля
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления картофеля тушеного и запеканки из картофеля
5. Температурный режим и правила приготовления простых блюд их овощей и грибов

#### **Экзаменационный билет № 25**

1. Изменения, происходящие с овощами при тепловой обработке
2. Технология приготовления рагу из овощей
3. Технология приготовления пюре из зелёного горошка
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления рагу из овощей и пюре из зелёного горошка
5. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров

#### **Экзаменационный билет № 26**

1. Правила тушения овощей

2. Технология приготовления картофеля жареного основным способом
3. Технология приготовления помидоров запеченных с мясным фаршем
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления картофеля жареного основным способом и помидоров запечённых с фаршем
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в овощном цехе

#### **Экзаменационный билет № 27**

1. Правила жарки овощей
2. Технология приготовления кабачков и баклажанов жареных
3. Технология приготовления солянки овощной
4. Перечислите оборудование для приготовления кабачков жареных и солянки из овощей
5. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров

#### **Экзаменационный билет № 28**

1. Требования к качеству блюд из жареных и запеченных овощей
2. Технология приготовления зраз картофельных
3. Технология приготовления оладьей овощных с сыром
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления зраз картофельных и оладьей овощных
5. Правила проведения бракеража

#### **Экзаменационный билет № 29**

1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов
2. Технология приготовления картофеля отварного
3. Технология приготовления рулета картофельного
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофеля отварного и рулета картофельного
5. Правила проведения бракеража блюд

#### **Экзаменационный билет № 30**

1. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей, приправ, применяемых для приготовления блюд из овощей
2. Технология приготовления картофельного пюре
3. Технология приготовления оладьей из кабачков или тыквы
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления картофельного пюре, оладьей из кабачков.
5. Способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей

## **4. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на

практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

## 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

### 4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	ПК 1.1, ОК 1, 1
Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке. очистка, нарезка. Определение процентов отходов, хранение.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Определение процентов отходов, хранение	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК7
Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка Определение процента отходов, хранение	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК7
Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров Определение процента отходов, хранение, требование к качеству.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Первичная кулинарная разделка и обвалка бараньей туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Первичная кулинарная разделка и обвалка свиной туши:	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7

деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	
Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей, чистое филе, «кругляш», Требования к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы, Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Зразы отбивные, Бифштекс Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка. Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по- киевски. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: Рагу из кролика,Котлеты натуральные из дичи. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.

#### 4.2.2.Производственная практика :

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места,	ПК 1.1, ОК 1, 1

подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	
Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых: подготовка к очистке.очистка, нарезка. Определение процентов отходов, хранение.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7
Первичная обработка плодовых овощей, грибов: нарезка, охлаждение и замораживание. Определение процентов отходов, хранение	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК5, ОК 6, ОК7
Первичная обработка чешуйчатой, бесчешуйчатой, осетровой рыбы. Подготовка рыбы к использованию: оттаивание рыбы, очистка от чешуи, нарезка Определение процента отходов, хранение	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК7
Первичная обработка морепродуктов: креветок, кальмаров Определение процента отходов, хранение, требование к качеству	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Первичная кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Первичная кулинарная разделка и обвалка бараньей туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Первичная кулинарная разделка и обвалка свиной туши: деление туш на части, обвалка, зачистка, кулинарное использование	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Первичная кулинарная обработка домашней птицы, дичи, кролика.	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК6, ОК7
Приготовление полуфабрикатов из рыбы филе с кожей без костей филе с кожей с реберными костями филе без кожи и костей, чистое филе, «кругляш», Требования к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, тефтели, тельное, зразы, Требование к качеству. Сроки хранения. Температура подачи.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Зразы отбивные, Бифштекс Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины: Поджарка, мясо для шашлыка.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.

Требование к качеству. Сроки хранения	
Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая, люля-кебаб Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели, фрикадельки, котлеты Требование к качеству. Сроки хранения	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: котлета панированная, котлета по-Киевски. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы домашней птицы: биточки, котлеты Пожарские. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.
Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика: Рагу из кролика, Котлеты натуральные из дичи. Требование к качеству. Сроки хранения.	ПК 1.1, ПК1.2.,ПК1.3.,ПК 1.4.ОК 1,ОК 2, ОК3,ОК 5, ОК 6,ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- правильный выбор при использовании моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в</li> </ul>	<i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i>

	<p>посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие организации хранения, полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилами</li> </ul>	
<p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>- владение приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</li> <li>- правильная обработка овощей ручным и механическим способами;</li> <li>- соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте;</li> <li>- различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>- подготовка пищевых отходов к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов</li> <li>-осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения;</li> <li>- соблюдение условий и сроков хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
<p>Проводить приготовление и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и</i></p>

<p>подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор, подготовка пряностей и приправ, хранение пряностей и приправ в измельченном виде;</li> <li>-выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>-владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>- правильное нарезание,измельчение рыбы вручную или механическим способом;</li> <li>- правильное рациональное, формование, панирование различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>-соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>-проверка качества готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>применение различных техник порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>-правильный выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки; эстетичное упаковывание, комплектование полуфабрикатов в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>- соблюдение условий, сроков хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>-правильный расчет стоимости, ведение расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>-владение профессиональной терминологией; консультирование потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>	<p><i>оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из</p>	<p>-соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения</li> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>

<p>мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>- умение владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>- готовка полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>- правильный расчет стоимости, ведение расчета с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>- консультирование потребителей, оказывать им помощь в выборе; владение профессиональной терминологией</li> </ul>	
---	---	--

**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.**

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- соответствие анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- соответствие определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- соответствие определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> </ul> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- соответствие анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- соответствие интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	оптимальность планирования профессиональной деятельности
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- соответствие применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- достаточность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - соответствие применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точное обоснование и объяснение своих действий (текущие и планируемые); правильность написания простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы

#### 4.2.3.Перечень контрольно – оценочных заданий

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

1. Приготовление полуфабрикатов из порционных кусков рыбы : Зразы «Донские»
2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее:  
Рыбные хлебцы
3. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее:  
Рыбный рулет

4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: Фрикадельки
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: Котлеты
6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: Тефтели.
7. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: Тельное.
8. Приготовление полуфабрикатов из порционных кусков рыбы : Рыба, запеченная в красном соусе с луком и грибами.
9. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины: Зразы отбивные
10. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины,: Бифштекс рубленый
11. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Рулет с луком и яйцом..
12. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Фрикадельки
13. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Котлета натуральная рубленая
14. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Люля-кебаб
15. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Тефтели
16. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Котлеты (особые)
17. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой массы: Шницель натуральный рубленый
18. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы: Котлеты панировочные
19. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: Котлета по- киевски
20. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: Куриные окорочка фаршированные .
21. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: Зразы рубленые из кур, бройлеров-цыплят с омлетом и овощами
22. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: Гусь или утка фаршированная
23. Приготовление полуфабрикатов из дичи: Котлеты натуральные из филе кролика.

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 1/23

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, кролик.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовать собственное профессиональное личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 90 мин.

### **Текст задания**

**1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной кусковой массы и полуфабрикатов из нее:**  
Зразы «Донские»

**2. Последовательность выполнения задания:**

- определение доброкачественности сырья;
- организация рабочего места;
- подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- соблюдение техники безопасности, санитарные требования.
- различать пищевые и непищевые отходы
- осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения.

### **Технологическая карта**

Наименование блюда: Зразы донские

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Судак	302	145
или сом	322	145
или окунь морской	220	145
или треска	199	145
или хек(тихоокеанский)	330	145
или ледяная рыба	322	145
или мерланг	201	145
или осетр	328	145
или севрюга	305	145
или белуга	322	145
Или из полуфабрикатов:	201	145
Судак		
Или сом	179	145
Или треска	171	145
Или ледяная рыба	184	145
Или макрусус	169	145
Соль	3	3
Перец черный молотый	0,01	0,01
Фарш:		
Лук репчатый	50	42/21
маргарин	7	7
Сухари	2	2
Яйца	¼ шт.	10
Петрушка (зелень)	8	6
Мука пшеничная	7	7
Яйца (для льезона)	¼ шт.	10
Хлеб пшеничный (для понировки)	20	20

Масса полуфабриката	-	215
Кулинарный жир	10	10
Масса жареных зраз	-	190
Гарнир «888,903,904,910	-	150
Масло сливочное	10	10
Или маргарин столовый	-	-

Выход: - 350

Из приготовленного филе рыбы без костей кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт и толщиной 0,5-0,6 см., солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформированные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой понсировке и жарят в жире.



### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 2/23

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, кролик.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовать собственное профессиональное личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания 90 мин.

### Текст задания

#### **1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее:**

Рыбные хлебцы

#### **2. Последовательность выполнения задания:**

- определение доброкачественности сырья;
- организация рабочего места;
- подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- соблюдение техники безопасности, санитарные требования.
- различать пищевые и непищевые отходы
- осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения

### **Технологическая карта**

Наименование блюда: «Рыбные хлебцы»

<b>Наименование сырья</b>	<b>Брутто</b>	<b>Нетто</b>
Сом	222	100
или окунь морской	152	100
или треска	137	100
или щука (кроме морской)	250	100
или судак	208	100
или минтай	217	100
или ледяная рыба	222	100

Или из полуфабрикатов: Судак	139	100
Или окунь морской	123	100
Или треска	118	100
Или ледяная рыба	127	100
Или макрусус	116	100
Соль	3	3
Перец черный молотый	0,01	0,01
Молока	25	25
Масло сливочное	5	5
Яйца	¼ шт.	10
Хлеб пшеничный	15	15
Масса полуфабриката	-	150
Масса готового изделия	-	120
Масса жареных зраз	-	190
Гарнир «891,901,903	-	150
Соус №1002,1008,1009	-	50
Или маргарин столовый	7	7
Выход с соусом:	-	320
С жиром	-	277

В приготовленную рыбную котлетную массу (рец. №541) вводят размягчённое сливочное масло, яичные желтки и всю массу тщательно вбивают. Затем при осторожном помешивании вводят яичные белки. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы и варят на пару. При отпуске хлебцы режут на порции, гарнируют, поливают соусом и жиром.



## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 3/23

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, кролик.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовать собственное профессиональное личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 90 мин.

### Текст задания

#### **1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее:**

Рыбный рулет

#### **2. Последовательность выполнения задания:**

- **определение доброкачественности сырья;**
- организация рабочего места;
- подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- соблюдение техники безопасности, санитарные требования.
- различать пищевые и непищевые отходы
- осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения

### **Технологическая карта**

Наименование блюда: «Рыбный рулет»

Наименование сырья	Брутто 1 порции	Нетто 1 порции
Щука (кроме морской)	150	60
Или судак	125	60
Или треска	82	60
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	24	24
Шампиньоны свежие	18	14
Лук репчатый	26	22
Яйца	1/7 шт.	6
Сухари	3	3

Кулинарный жир	3	3
Гарнир №692	-	150
Соус №792	-	75
Гарнир №692	Брутто 1 кг	Нетто 1кг
Картофель	1320	990
Масло сливочное	45	45
Соус № 792	Брутто 1 кг	Нетто 1кг
Бульон рыбный№786	-	700
Маргарин столовый	35	35
Мука пшеничная	35	35
Морковь	63	50
Лук репчатый	36	30
Петрушка (корень)	27	20
Томатное пюре	350	350
Маргарин столовый	20	20
Сахар	10	10
Бульон рыбный№786	Брутто на 1 кг	Нетто на 1кг
Пищевые рыбные отходы	750	750
Вода	1250	1250
Петрушка (корень)	16	12
Лук репчатый	14	12
Выход	-	325

Филе рыбы без кожи костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Подготовленную котлетную массу раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5-2 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформованный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2-3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 20-30 минут.

Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.



## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 4/23

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовать собственное профессиональное личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 90 мин.

### Текст задания

#### **1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее:**

Фрикадельки

#### **2. Последовательность выполнения задания:**

- определение доброкачественности сырья;
- организация рабочего места;
- подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- соблюдение техники безопасности, санитарные требования.
- различать пищевые и непищевые отходы
- осуществление упаковки, маркировки, складирования, хранения неиспользованных пищевых продуктов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения

### **Технологическая карта**

Наименование блюда: «Фрикадельки»

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Сом	144	65
или щука (кроме морской)	163	65
или судак	137	65
или минтай	141	65
или ледяная рыба	144	65
или мерланг	90	65
Настоящее положение не может быть полностью или частично воспроизведено, тиражировано и распространено в качестве официального издания без разрешения РМТ		стр. 36 из 42

Соль	3	3
Перец черный молотый	0,01	0,01
Молока или вода	20	20
Масло сливочное	5	5
Яйца	1/5 шт.	8
Хлеб пшеничный	13	13
Лук репчатый	17	17
Масса полуфабриката	-	118
Масса готового изделия	-	100
Гарнир 891,901,903	-	150
Соус №1002,1008,1009	-	50
Или маргарин столовый	7	7
Выход:	-	325

Рыбную котлетную массу готовят следующим образом: филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски пропускают через мясорубку вместе с замоченном в воде или молоке черствым пшеничным хлебом; кладут соль, перец черный молотый тщательно перемешивают и выбивают; добавляют лук, яйца и специи, тщательно перемешивают, затем разделяют на шарики массой 15- 18 гр. И припускают 10,15 мин.

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 5/23**

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовать собственное профессиональное личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 90 мин.

#### **Текст задания**

## 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее:

Котлеты

### 2. Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- организация рабочего места;
- подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- соблюдение техники безопасности, санитарные требования

### Технологическая карта

Наименование блюда: Котлеты рыбные

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Треска	110	80
или сом (кроме океанического)	178	80
или судак	167	80
или мерланг	111	80
Из полуфабрикатов; Треска	94	80
Или судак	111	80
Или сом (кроме океанического)	99	80
Или макрурус	93	80
Соль	3	3
Перец черный молотый	0,01	0,01
Молока или вода	32	32
Сухари	12	12
Хлеб пшеничный	24	24
Масса полуфабриката	-	144
Кулинарный жир или масло растительное	12	12
Масса жареных изделий	-	125
Гарнир 901,903,909,910	-	150
Соус №1002,1008,1010	-	50
Или маргарин столовый	8	8
Выход: с соусом	-	375
С жиром	-	283

Рыбную котлетную массу готовят следующим образом: филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски пропускают через мясорубку вместе с замоченном в воде или молоке черствым пшеничным хлебом; кладут соль, перец черный молотый тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, понируют сухарями, обжаривают с обеих сторон в течении 8-10 мин. Доводят до готовности в жарочном щкафу в течении 5 мин.



### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. Вариант 6/23**

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.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовать собственное профессиональное личностное развитие.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами. Время выполнения задания 90 мин.

### Текст задания

**1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее:**  
Тефтели

**2. Последовательность выполнения задания:**

- определение доброкачественности сырья;
- организация рабочего места;
- подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды;
- соблюдение техники безопасности, санитарные требования

### **Технологическая карта**

Наименование блюда: Тефтели рыбные

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Судак	135	65
или треска	89	65
или ледяная рыба	144	65
или окунь морской	98	65
Из полуфабрикатов; Треска или макрусус	76	65
Или ледяная рыба	82	65
Или окунь морской	80	65
Соль	3	3
Перец черный молотый	0,01	0,01
Молока или вода	20	20
Сухари	12	12
Хлеб пшеничный	13	13
Лук репчатый	17	17
Мука пшеничная	8	8
Масса полуфабриката	-	118
масло растительное	8	8
Масса тушеных изделий	-	100
Гарнир 891,901,903	-	150
Соус №1002,1004,1009	-	50
Или маргарин столовый	8	8
Выход:	-	325

Филе рыбы без кожи костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают и формируют шарики по 3-5 шт. на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливаю соусом, добавляют воду(10% от массы).

Это блюдо можно готовить, заменив хлеб рисом, из расчета закладки сырого риса в количестве 5 и 4 г. , соответственно , по 1 и 3 вариантам. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. При отпуске тефтели поливают соусом в котором они тушились.



