

Министерство образования и науки Республики Бурятия  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

СОГЛАСОВАНО:  
на методическом совете  
« 10 » 10 2021г.  
Председатель МС:  
Ивакина Н.В.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зав. по УЧ  
« 10 » 10 2021г.  
Соболева И.В.

## Система оценивания образовательных достижений

Профессия: 43.01.09 *Повар, кондитер*

Преподаватель: *Павлова Алена Викторовна*

Материал предназначен для контроля и оценки результатов освоения МДК по профессии среднего профессионального образования 43.01.09. Повар кондитер осваивающих программу профессионального модуля в рамках данного МДК.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>	<i>Тип заданий</i>
<p>Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией —«отлично» - аргументированный, логичный, последовательный ответ —«хорошо», - одна, две неточности в ответе —«удовлетворительно» - ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе</p>	<p>Для оценки письменного/устного опроса</p>	<p>Перечень вопросов</p>
<p>Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично</p>	<p>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</p>	<p>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</p>
<p>На <b>15 баллов</b> оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и приготовлению блюд и изделий из них. <b>10-14 баллов</b> выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными</p>	<p>Решение производственных ситуаций</p>	<p>Производственные ситуации</p>

<p>умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.</p> <p><b>5-9 баллов</b> выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.</p> <p>Менее <b>5 баллов</b> выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.</p>		
<p>Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</p> <p>Правильное выполнение требований к оформлению документов</p> <p>Соответствие требованиям нормативных документов</p> <p>Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам</p> <p>Точность, правильность расчетов при решении практических задач</p> <p>Правильное применение профессиональной терминологии</p> <p><b>Оценка «5»</b> ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.</p> <p><b>Оценка «4»</b> ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно.</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p>	<p>Практическая/ лабораторная работа</p> <p>защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям</p>

<p>Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.</p> <p><b>Оценка «3»</b> ставится, если Работа оформляется учащимся выполняется и при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на«отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием.</p> <p><b>Оценка «2»</b> ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений</p>		
---	--	--

## Перечень вопросов

### **Задание №1**

1. Какие бутерброды вы знаете?
2. Какие бутерброды готовят на поджаренном хлебе?
3. Какой хлеб используют для бутербродов?
4. Что такое «Канapé»?
5. Что такое «Сандвичи»?
6. Что такое «Сложные бутерброды»?

### **Задание №2**

1. Классифицируйте бутерброды по следующим признакам:
  - а) по способу приготовления;
  - б) по температуре подачи.
2. Какие виды хлеба используют для бутербродов
3. Как нарезают хлеб для простых бутербродов?
4. Как нарезают хлеб для закрытых и закусочных бутербродов?
5. Как подготовить продукты для бутербродов?
6. Как приготовить закусочные бутерброды?

## Тестовые задания

Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

1 уровень

Выберите правильный ответ

1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы

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

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. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

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

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

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

6. 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.

7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:

- а) бланшированием;

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

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

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

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

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

**10.К головоногим моллюскам относятся:**

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

**2 уровень**

Дополните:

**11. При приготовлении котлетной массы добавляют пшеничный хлеб, который ...**

**12. Пшеничный черствый хлеб, без корок, нарезанный в виде соломки, это ...**

**13. Для улучшения вкуса, аромата и размягчения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием...**

**14. Установите соответствие:**

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

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

Полуфабрикаты	Варка (припускание)	Жарка основным	Жарка во фритюре	Запекание	Тушение

		<b>способом</b>			
1. Зразы					
2. Котлеты					
3. Биточки					
4. Рулет					
5. Тельное					
6. Фрикадельки					
7. Тефтели					

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

<b>Полуфабрикаты</b>	<b>Варка</b>	<b>Припускание</b>	<b>Жарка основным способом</b>	<b>Жарка во фритюре</b>
1. Рыба в целом виде				
2. Звенья пластованной рыбы				
3. Порционные куски (кругляши)				
4. Филе с кожей и костями				
5. Филе с кожей и без костей				
6. Чистое филе				

### **3 уровень**

**17. Дополните схему обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом:**

- а) очистка чешуи;
- б) .....
- в) из головы удаляют жабры и глаза;
- г) .....
- д) промывание;
- е) .....

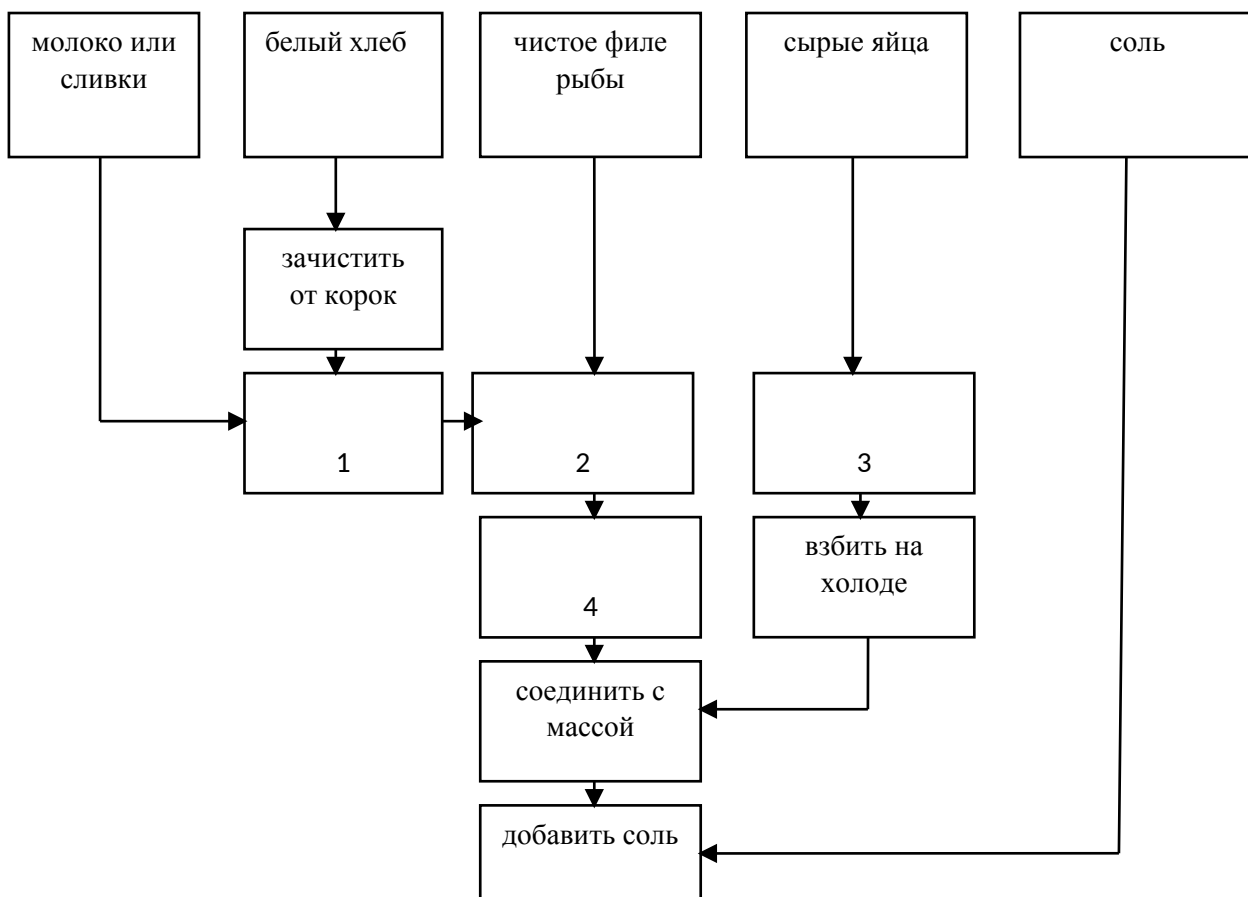
**18. Установить последовательность данных операций:**

- 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.

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

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

20. Дополните схему:



21. Рассчитайте массу (кг) отходов при разделке 50 кг. трески на филе без кожи и костей, если чистое филе составит 73%.

### ***Задание № 1***

На предприятие общественного питания в летний период поступило яйцо куриное. Вам необходимо приготовить из него блюдо «Омлет натуральный». Как вы обработаете яйцо при наличии на предприятии 3-х гнездовой ванны? Как вы поступите при обнаружении недоброкачественного яйца? Можно ли предотвратить попадание недоброкачественного яйца в основную массу?

### ***Задание № 2***

На предприятие общественного питания поступил творог 18% жирности. Для каких блюд вы используете поступивший творог? Как вы подготовите его к приготовлению блюд? Можно ли хранить блюда из творога (ответ пояснить)?

### ***Задание № 3***

Вам предстоит приготовить крупеник. Но на предприятии общественного питания нет свежего яйца, есть только яичный порошок. Как определить количество яичного порошка для крупеника? Как подготовить яичный порошок для приготовления блюда?

### ***Задание № 4***

Вам предстоит приготовить запеканку рисовую с изюмом. Как необходимо подготовить рисовую крупу? Какую консистенцию должна иметь рисовая каша для приготовления запеканки? Как вы подготовите противень для запеканки? С чем вы подадите запеканку рисовую с изюмом?

### ***Задание № 5***

Приготовленные поваром макароны отварные оказались лопнувшими, плохо порционировались. Найдите ошибки, которые допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать макароны отварные?

## Практическая работа

### Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее

**1. Какие виды рыб целесообразно использовать для приготовления котлетной массы?**

**2. Перечислите компоненты котлетной массы из рыбы и укажите их соотношение.**

**3. Продолжите технологическую последовательность приготовления рыбной котлетной массы:**

*нарезают чистое филе →*

**4. Поскольку свойства котлетной массы зависят от использованного сырья, какие действия вы предпримете, если:**

котлетная масса слишком вязкая –

котлетная масса не вязкая –

необходимо повысить жирность котлетной массы –

**5. Каковы особенности котлетной массы из рыбы, если используют:**

а) белый мягкий хлеб?

б) белый черствый хлеб?

**6. В табл. I.10 приведены полуфабрикаты из рыбной котлетной массы. Заполните табл. I.10 указав их характерные признаки.**

Таблица. I.10

Полуфабрикат	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Особенности рецептуры	Количество на порцию, шт.
Котлеты рыбные				
Биточки рыбные				
Тефтели рыбные				
Фрикадельки рыбные				
Зразы рыбные				
Рулет				

рыбный				
Тельное				

### 7. Выполните практическое задание.

Определит, какое количество рыбных котлет можно приготовить из 15 кг неразделанной трески?

*Решение:*

*Ответ:*

### 8. Дайте ответ на кулинарную загадку.

Спросите опытного кулинара о том, что такое *тельное*, и он скажет, что это обычные рыбные зразы, но сделанные в виде полумесяца. Однако в рукописных памятниках XVI в. встречаются такие блюда, как «карасики тельные», «кружочки тельные», «кулебяка тельная» и т.д. Что же представляло собой *тельное*? Ответы вы можете найти в книге Н. И. Ковалева «Рассказы о русской кухне»

## Лабораторная работа

### Тема 1.3. Приготовление блюд из овощей и грибов.

#### *Цели:*

- Отработать технологию приготовления и оформления для подачи:
  - а) жареных блюд из овощей;
  - б) тушеных блюд из овощей;
  - в) запеченных блюд из овощей.

#### **Содержание работы**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рагу овощное; котлеты капустные; запеканку картофельную.
2. Определить:
  - продолжительность жарения крокетов во фритюре;
  - продолжительность запекания картофельной запеканки.
3. Заменить томат-пюре на томатную пасту с содержанием 25 – 30 % сухих веществ для приготовления 1 л соуса красного основного

#### **Рагу овощное**

Картофель нарезать крупными кубиками или дольками и обжарить. Морковь, репу, лук репчатый нарезать кубиками или дольками и спассеровать. Капусту белокочанную нарезать шашками и припустить, цветную – разделить на мелкие соцветия и отварить. Зеленый горошек прогреть в отваре.

Подготовленные корнеплоды соединить с картофелем, соусом красным основным и тушить в течение 10...15 мин. Добавить капусту и продолжать тушить. За 5...10 мин до окончания тушения положить специи и довести до готовности.

Готовое рагу можно заправить растертым чесноком.

На подогретую тарелку или баранчик положить рагу горкой, посыпать зеленью, полить маслом.

### **Котлеты капустные**

Капусту нашинковать соломкой, припустить в молоке или воде с маслом. Всыпать тонкой струйкой манную крупу, хорошо размешать и варить в течение 10...15 мин. Массу охладить до температуры 40...50 °С, ввести яйца, соль и перемешать. Готовую массу разрезать на порции, запанировать в сухарях и довести до готовности в духовом шкафу.

Отпустить по 2 котлеты на 1 порцию, полить маслом или сметаной.

### **Запеканка картофельная**

Картофель отварить, отвар слить, картофель обсушить, протереть горячим, охладить до температуры 40...50 °С, ввести яйца, перемешать. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить половину картофельной массы, на ней распределить и выложить ровным слоем фарш. Сверху закрыть другой половиной картофельной массы, поверхность выровнять, смазать сметаной, сделать рисунок и запечь при температуре 250 °С.

Для приготовления фарша капусту нарезать соломкой и обжарить, добавить пассерованный лук, нарезанный соломкой. Заправить по вкусу перцем: можно добавить зелень петрушки.

Слегка охладить, нарезать на порционные куски. Положить на тарелку, полить маслом. Сметану подать отдельно.

### **Инструменты, инвентарь, посуда**

Кастрюли, сковороды, ножи, веселки, ложки, весы, лопатки, дуршлагаи, доски, сито, сотейник, тарелки, соусники.

### **Последовательность выполнения работы**

1. Получить продукты, подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи.
3. **Для котлет:** капусту нарезать соломкой, припустить в воде с добавлением масла до мягкого состояния; ввести манную крупу проварить на слабом нагреве в течение 5...7 мин, охладить, добавить соль, соединить с сырым яйцом, перемешать.
4. **Для соуса к рагу:** морковь и лук нарезать соломкой, пассеровать.

5. *Для соуса к рагу:* спассеровать муку, томат (отдельно).
6. *Для рагу:* овощи нарезать; лук и корнеплоды спассеровать, картофель обжарить.
7. *Для запеканки:* картофель сварить в горячей подсоленной воде; слить отвар, обсушить картофель и протереть.
8. *Для запеканки:* приготовить капустный фарш, для чего капусту нарезать соломкой, обжарить, добавить нарезанный и спассерованный лук.
9. *К рагу:* приготовить соус красный основной.
10. *Приготовление рагу:* картофель и овощи соединить с соусом красным и тушить в течение 10...15 мин до готовности.
11. Котлеты капустные сформовать по 2 шт. на 1 порцию, запанировать в сухарях.
12. *Для запеканки:* подготовить форму, уложить слоями картофельную массу, капустный фарш, выровнять поверхность, смазать сметаной, нанести узор.
13. Котлеты капустные обжарить основным способом.
14. Запеканку картофельную: запечь в духовке.
15. Подготовить посуду для отпуска блюд.
16. Оформить и подать блюда.

### Указания к проведению работы

Продукт	Рагу овощное		Котлеты капустные		Запеканка картофельная		Соус красный основной	
	М <sub>б</sub>	М <sub>н</sub>	М <sub>б</sub>	М <sub>н</sub>	М <sub>б</sub>	М <sub>н</sub>	М <sub>б</sub>	М <sub>н</sub>
Картофель	107	80			240	180		
Морковь	50	40					100	80
Лук репчатый	24	(27)*					24	20
Репа	53	20						
Капуста белокочанная	63	(10)*		213	50	30		
Вода (бульон)		40	35	35	(40)*		1000	
	10	(31)*	5	5		10	20	20
Маргарин		(45)*	18	18	10			

Крупа манная			12	12		5		
Сухари		10			5	10		
Яйца					1/4шт		50	50
Мука пшеничная			20			5		
Сметана			10	10	5			
Масло растительное							100	100
Томат-пюре	0,05						15	15
Сахар-песок	0,02							
Перец черный горошек		0,05						
Лавровый лист		0,02						
Масса полуфабриката		250		180		225		
Масса готового изделия				150		200		
Сметана		75		20				
Соус		5						
Масло сливочное								
<b>выход</b>		<b>255</b>		<b>170</b>		<b>215</b>		<b>1000</b>

Для улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности приготовленных овощных блюд тепловую обработку овощей проводить с учетом основных правил варки, припускания и жаренья.

Сухую мучную пассеровку разводить охлажденным овощным отваром, добавлять пассерованные овощи и проваривать до размягчения овощей, протирать, доводить до кипения и вкуса.

Количество продуктов, г, для приготовления блюд приведено в таблице.

\*в скобках указана масса готового продукта

### **Требования к качеству блюд**

#### ***Рагу овощное***

**Внешний вид:** овощи сохранили форму нарезки (дольки) и окраску.

**Цвет:** светло-коричневый или светло-оранжевый.

**Консистенция:** мягкая, сочная.

**Вкус и запах:** слегка острый с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса, без привкуса запаренных овощей.

#### ***Котлеты капустные***

**Внешний вид:** форма овально-приплюснутая, с одним заостренным концом; поверхность без трещин; равномерно обжаренная, полита маслом; сметана подлита сбоку.

**Цвет:** на поверхности – золотисто-коричневая, на изломе – от светло-зеленого до кремового.

**Консистенция:** мягкая, нежная.

**Вкус и запах:** свойственные капусте; вкус в меру соленый; не допускается привкус пареной капусты.

#### ***Запеканка картофельная***

**Внешний вид:** на поверхности поджаристая корочка.

**Цвет:** на поверхности – золотистый; на изломе – желтоватый с прослойкой фарша.

**Вкус и запах:** вареного картофеля, молока, сливочного масла, а также свойственные капусте.

#### **При окончании приготовления блюд:**

- 1) продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества;
- 2) оформить отчет о проделанной работе;
- 3) убрать рабочее место, посуду, инвентарь и сдать дежурным;
- 4) подвести итоги.