



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ РБ «РМТ»

Ю.П. СИБИРЯКОВ

« 15 » 08 2024 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок 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



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**  
Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

**Лист согласования**

**Организация-разработчик:**

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум».

**Разработчики:**

1. Лебедева Наталия Викторовна - мастер производственного обучения

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании методического объединения  
преподавателей специальных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_

от 15 08 2024 г.

Председатель МО \_\_\_\_\_

А.В. Павлова

Зам. директора по УМР \_\_\_\_\_

Н.В. Ивакина

**Эксперты от работодателя:**

ИП Вставская В.С

(место работы)


Директор

(занимаемая должность)

В.С. Вставская


(подпись)

(инициалы, фамилия)

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ	5 стр.
2	ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ, ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ	8 стр.
3	ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9 стр.
4	ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ	31 стр.
5	КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	34стр.
6	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА	41стр.

 РМТ-СК-П-57-2024	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

## Общие положения

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 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4..	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, программе повышения квалификации и переподготовки, профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.
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.

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

## 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, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

### **Уметь:**

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
- подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

-выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

-оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;

-осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

-обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

-своевременно оформлять заявку на склад

### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;


-последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП)

-нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;


-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

 РМТ-СК-П-57-2024	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

- правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
- виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
- правила оформления заявок на склад;
- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов

## 2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01	Экзамен
МДК 02.02.	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Демонстрационный экзамен

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

### 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

#### 3.1.1. Типовые задания для освоения МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

##### Задание 1:

1. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:
  - а) нарушение рецептуры;
  - б) нарушение правил варки каш;
  - в) долго не сливали воду.
2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:
  - а) не перебрали крупу;
  - б) плохо промыли;
  - в) использовали для варки грязную посуду
3. Горьковатый привкус каши:
  - а) не промыли крупу;
  - б) добавили много соли;
  - в) каша пригорела.
4. Рассыпчатая крупа недоварена:
  - а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);
  - б) рано сняли с плиты;
  - в) не промыли.
5. Кислый и затхлый привкус каши:
  - а) использовали некачественное сырье;
  - б) использовали некачественную воду;

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

в) использовали грязную посуду.

### **Задание 2:**

Текст задания:

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

а/горчицу

б/тимьян, анис, базилик

в/куркуму, паприку

г/бульон «Ролтон»

2. Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борщей.

### **Борщ**

#### **Форма нарезки свеклы**

#### **Используемый бульон**

#### **Особенности приготовления борщей**

«Московский»

«Украинский»

«Флотский»

«Сибирский»

3. Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?

а) «Сибирский»;

б) «Московский»;

в) «Флотский».

4. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

5. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

### **Задание 4:**

Текст задания:

1. Котлеты по-киевски жарят:

А) основным способом;

Б) в жарочном шкафу;

В) во фритюре;

Г) на углях?

2. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом?

а) 3...4 л; б) 4...5 л; в) 5...6 л.

3. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке несливным способом?

а) 1,5...2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.

4. Как выглядят хорошо сваренные макароны, когда их берут на вилку?

а) сгибаются, но не полностью;

б) падают с вилки;


в) слегка деформированы.

5. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

а) суточные;

б) «по-уральски»;

в) из свежей капусты.

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

### Задание 5:

1. Для вторых блюд реже варят с/х птицу:

- А) кур, цыплят;
- Б) гусей, уток;
- В) кур, индеек?

2. Укажите оптимальный слой запеканки и температуру ее запекания.

3. Чем отличаются пудинги от запеканки?

4. Какой соус используют при отпуске данного блюда?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

- А) со всех сторон;
- Б) с двух сторон;
- В) помешивая?

### Задание 6:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. К запеченным блюдам относятся:

- А) «Ростбиф»;
- Б) «голубцы с мясом»
- В) «плов из баранины»;
- Г) «поджарка»?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

- А) ее хорошо отбивают;
- Б) хорошо перемешивают;
- В) масса не тонет?

3. Жир при тепловой обработке:

а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты

б/ поддерживает нужную температуру внутри продукта

в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

4. Клейстеризация крахмала, образование клейкой массы, декстринизация, карамелизация присущи:

а/ белкам б/ жирам в/ углеводам

5. При тепловой обработке (варке) масса овощей:

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

### Задание 8:


Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.

2. Как избежать потери пищевых веществ при приготовлении блюд и гарниров из макарон?

3. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделяют на филе.

4. 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

5.Укажите количество (%) привара макаронных изделий.

### **Задание 9:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1.кулинарии:

а/ меланж

б/ яичный порошок

в/ колер

2.Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

а/ диетические и соловые

б/ 1 и 2 сорт

в/ куриные, перепелиные

3.Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить соленые огурцы для рассольника?

2). Какова последовательность закладки продуктов в рассольники и от чего она зависит?

3). В чем заключается цель пассерования моркови и лука?

4.Что представляет собой меланж:

а/ смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных

б/ смесь белков

в/ это желтки освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные

5.Меланжем можно заменить сырые яйца в соотношении:

а/ 1:8

б/1:1

в/1:20

### **Задание 10:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Почему пшенная каша горчит?

а) каша подгорела;

б) плохо промыли пшено;

в) кашу пересолили.


2. Почему манная каша получается комками?

а) заварили большое количество крупы;

б) засыпая крупу, плохо размешивали;

в) добавили много сахара.

3. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

- а) переварили;  
 б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;  
 в) засыпали в холодную воду.
4. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

- а) целиком;  
 б) кругляшом (порционным куском);  
 в) разделявают на филе.

5. Сколько граммов пшенной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?

- а) 300 г;  
 б) 400 г;  
 в) 450 г.

**Задание 11:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?

- а) 2,2...3 л;  
 б) 3...4 л;  
 в) 4...5 л.

2. Какая крупа варится дольше всех?

- а) манная; б) рисовая; в) перловая.

3. Какая крупа перед варкой не промывается?

- а) манная; б) рисовая; в) пшено.

3. Какую крупу не надо варить?

- а) манную; б) пшеничную; в) толокно.

4. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?

- а) манная; б) гречневая; в) пшено.

5. Почему манная каша получается комками?

- а) заварили большое количество крупы;  
 б) засыпая крупу, плохо размешивали;  
 в) добавили много сахара.

**Задание 12:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются 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

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

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

- а/ОС, ОВ
- б/МС,МВ
- в/РС,РВ

4.К основным способам тепловой обработки не относят:

- а/ варку б/ жарку в/пассерование

5. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

**Задание 13:**

Текст задания:

- 1.
1. Укажите количество жидкости (л) для вязких и жидких каш на 1 кг крупы. Используя сборник рецептов заполните таблицу расчета выхода ингредиентов. Поясните, как определяют необходимое количество соли при варке каш.

Каша

1

рассыпчатая

вязкая

жидкая

Крупа гречневая - 1 кг Вода — 1,5 л

Крупа гречневая — 1 кг Вода, молоко — ...

Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...

Выход — 2,1 кг

Выход — ...

Выход — ...

2

Крупа рисовая — 1 кг Вода — 2,1 л

Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...

Крупа манная — 1 кг Молоко, вода — ...

Выход — 2,8 кг


Выход — ...

Выход — ...

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров из круп и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа недоварена.

К дефектам каш относят также наличие затхлости, вкус подгорелой крупы и пересоленность.

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

3. Перечислите виды круп.

4. Назовите пищевую ценность круп.

5. Как подготовить к варке следующие крупы:

- мелкие и дробленые;
- пшеничную, рисовую, перловую;
- дробленые и плющенные;
- гречневую.

**Задание 14:**

1. Пользуясь Сборником рецептов укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

- гречневая;
- рисовая:  
припущенная;  
рассыпчатая;
- пшеничная.

2. Используя сборник рецептов рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.

3. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

4. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

5. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

Критерии оценки

- 10 баллов – 5
- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

**Задание 15:**


Текст задания:

- Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).
- Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям.
- Как используют вязкую рисовую кашу?
- Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:  
а) макарон; б) лапши; в) вермишели.
- Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

**Задание 16:**

Текст задания:

- Перечислите виды бобовых.
- Назовите пищевые вещества, содержащиеся в бобовых овощах.
- Назовите причину плохой развариваемости бобовых.
- Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

5.какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

**Задание 17:**

Текст задания:

1. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо

Качественная характеристика

Правила подачи и кулинарное использование

Котлеты рисовые

Пудинг рисовый

Крупеник гречневый

Лапшевник

Фасоль в томате

2. Ответьте на вопрос и выполните задания.

3. Какие дефекты могут быть у рисовых котлет?

4. Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш: а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.

5. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

**Задание 18:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

а) разрушается;

б) улетучивается с паром;


в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

а) улучшению цвета;

б) повышению калорийности;

в) возбуждению аппетита.

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

а) вермишели; б) лапши; в) макарон.

5. Заполните приведенную таблицу по образцу.

Блюдо

Вид каши

Продукты-наполнители блюд

Правила введения яйца

Вид тепловой обработки

Соусы при отпуске

Котлеты рисовые

Вязкая

Сахар, яйцо

В охлажденную кашу — 60 °С

Жаренье основным способом

Сладкий или грибной

Биточки манные

Запеканка рисовая

Крупеник гречневый

Пудинг рисовый

**Задание 19:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?

2. Что происходит с рыбой при размораживании на воздухе, в воде?

3. Какие виды рыб размораживают на воздухе?

4. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

5. Дополните схему классификации рыб по разным признакам.

Классификация рыбы:

По семействам По способу По размерам Условно по степени  
обработки жирности

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

**Задание 20:**

Текст задания:

Закончите предложения, выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 18... 20 ° С всю крупную рыбу


\_\_\_\_\_

2. Назовите потери массы рыбы (%) при размораживании на воздухе.

3. В воде размораживают \_\_\_\_\_ и рыбу.

На 1 кг рыбы берут холодной воды (t = 10...15°С) \_\_\_\_\_ л.

Продолжительность размораживания в воде рыбы: мелкой \_\_\_\_\_,  
крупной .

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

4. На сколько увеличивается (%) масса рыбы за счет набухания тканей в воде?
5. В чем заключается комбинированный способ размораживания рыбы?

Критерии оценки

**Задание 21:**

Текст задания:

Выделите правильный вариант ответа.

1. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

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

3. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

**Задание 22:**

Текст задания:

1. Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование

Семейство рыб

Рыбы, входящие в семейство

Отличительные особенности и кулинарное использование

Осетровые

Осетр, севрюга, белуга, шип, калуга, стерлядь, бестер

Рыба с очень нежным вкусом и жировыми прослойками. Используют для жаренья, варки, припускания, запекания


Карповые

Сельдевые

Камбаловые

2. Допишите недостающие процессы первичной обработки осетровой рыбы.

...

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

3. Удаление головы с грудными плавниками.

Срезание спинных жучек.

Удаление плавников, визиги.

Деление рыбы на звенья.

... .

4. Очистка от боковых, брюшных и мелких жучек.

... .

5. Перевязывание звеньев перед варкой.

Срезание хрящей и нарезание на порционные куски для жаренья.

Ошпаривание порционных кусков.

### **Задание 23:**

Текст задания:

1. По термическому состоянию мясо может быть:

А) охлажденное – от 0оС до -4оС;

Б) замороженное -8оС;

В) остывшее - +12оС;

Г) подмороженное -2оС до -3оС?

2. Установите последовательность механической обработки мороженого мяса:

У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

4. Какую часть передней четвертины говяжьей туши можно использовать для жарки крупным куском;

А) лопаточная;

Б) покромка;

В) толстый край;

Г) шейная часть?

5. Выделяют корейку:

А) у говядины;

Б) из птицы;

В) у свинины?

### **Задание 24:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. П/ф филе натуральное из говядины:


А) цилиндр 4-5 см;

Б) овально-приплюснутой формы;

В) брусочками длиной 3-4 см;

Г) кубиками по 30-40 гр?

2. Допишите: для приготовления шашлыка мясо \_\_\_\_\_

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

3. К котлетному мясу относят:

- А) шейную часть;
- Б) пашину?
- В) покромку;
- Г) толстый край?

4. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

- А) со всех сторон;
  - Б) с двух сторон;
  - В) помешивая?
- я размягчения?

#### **Задание 25:**

Текст задания:

1. Люля-кебаб готовят из:

- А) птицы;
- Б) говядины;
- В) свинины;
- Г) из баранины?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

- А) ее хорошо отбивают;
- Б) хорошо перемешивают;
- В) масса не тонет?

3. Установите последовательность приготовления п/ф «Шашлык по-карски»:

- А) котлеты;
- Б) биточки;
- В) зразы;
- Г) тефтели?

5. Фаршируют сливочным маслом п/ф:

- А) котлеты натуральные;
- Б) котлеты по-киевски;
- В) котлеты рубленые;
- Г) птица по-столичному?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

#### **Задание 26:**


Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

- А) их подают с гарниром;
- Б) с соусами?

2. Готовность отварного мяса проверяют:

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

- А) по цвету;  
 Б) по аромату;  
 В) по бесцветному соку?
3. В какую воду необходимо опустить сваренные языки для быстрой очистки соединительной ткани:  
 А) в горячую;  
 Б) в холодную;  
 В) не имеет значения?
4. Картофель для «Азу» предварительно:  
 А) отваривают;  
 Б) обжаривают;  
 В) запекают?
5. Запекают блюда из мяса при температуре:  
 А) 150-170оС;  
 Б) 200-220оС;  
 В) 220-280оС?
- Критерии оценки  
 10 баллов – 5  
 8 баллов – 4  
 6-5 баллов – 3  
 4-3 и ниже балла – 2


### 3.1.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02.

#### Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание 1:

Текст задания:

1. Какой борщ подается с мясным набором?  
 а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский».
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

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

в/ картофель отварной

### **Задание 2:**

Текст задания:

1.Продолжите фразу: на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем ..... см , жарят, периодически помешивая до образования.....

2.Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:

а/пассерованию

б/припусканию

в/панированию в муке

3.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

4.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

5. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

а) чтобы не теряла жидкость;

б) для образования поджаристой корочки;

в) для образования нового вкуса и запаха; г) чтобы не теряла белки и витамины.

### **Задание 3:**

Текст задания:

1.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;

2.Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

а/ вода, молоко, яйца, соль

б/ вода, молоко, соль,


в/ молоко, сливочное масло

3.Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления.

1. «Московский». 2. «Украинский». 3. «Флотский». 4. «Сибирский».

а) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;

б) в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

в) форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;  
г) готовят без картофеля; отпускается с мясным набором (не менее трех видов); в бульоне варят ветчинные кости; при отпуске подают ватрушки с творогом.

4. 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

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

а/в молоке

б/в воде

в/на пару

г/в бульоне

**Задание 4:**

Текст задания:

1. Продолжите фразу: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его.....

2. Продолжите фразу: вода должна прикрывать овощи при варке на .....сантиметра.

3. В состав какого рассольника входит крупа?

а) «Домашний»;

б) «Ленинградский»;

в) «Московский».

4. Выберите правильную консистенцию для картофеля вареного:

а/плотная, слегка водянистая

б/легкая воздушная, с пузырьками воздуха

в/рыхлая

5. 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

**Задание 5:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Продолжите фразу: перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают ..... или ....., а овощи запеченные с соусами посыпают тертым .....или .....

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


а/томатный

б/сметанный

в/грибной

г/фруктово-ягодный

д/молочный сладкий

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

е/томатно-сметанный

3. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

а/с мукой

б/без муки

в/с яйцами

г/без яиц

4. 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

5. Что такое тесто «кляр»? Для каких полуфабрикатов его используют?

**Задание 6:**

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

Ответьте на вопросы:

1. С какой целью ошпаривают звенья осетровой рыбы?

2. С какой целью ошпаривают порционные куски осетровой рыбы?

3. Какое количество (%) составляют потери при ошпаривании осетровых?

4. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют

к \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ в питании пожилых людей.

5. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют

**Задание 7:**

Текст задания:

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделяют на филе.

2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделяют на филе.

3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?


а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделяют на филе.

4. Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию она превосходит мясо.

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

2. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие \_\_\_\_\_ значительно повышает его ценность.

### Задание 8:

Текст задания:

1. Как подготовить бобовые к варке?
2. Назовите продолжительность варки отдельных видов бобовых.
3. Составьте схему приготовления блюда «Фасоль в соусе».
4. Укажите органолептическую характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо

Качественная характеристика блюда

Правила подачи и кулинарное использование

Каша гречневая рассыпчатая

Каша рисовая рассыпчатая

Каша вязкая рисовая

Макаронны отварные с томатом

Фасоль отварная с маслом

5. Укажите пропущенные процессы варки макаронных изделий и для чего их используют:

Последовательность сливного способа варки

Последовательность несливного способа варки

Для 1 кг изделия берут 5... 6 л воды и 50 г соли

Для 1 кг изделия берут 2... 3 л воды и 30 г соли, жир

Опускают в кипящую подсоленную воду

Опускают в кипящую подсоленную воду

Варят до размягчения в бурно кипящей воде

Заправляют сливочным маслом

Используют

Используют для

Задание 9:

Текст задания:

1. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?

2. Для жарки овощей можно использовать:

а/сковороды электрические

б/фритюрницы

в/котлы пищеварочные

г/сковороды наплитные


3. Выберите тепловое оборудование для приготовления блюда из запеченных овощей:

а/плита электрическая

б/шкаф жарочный

в/шкаф конвекторный

г/шкаф пекарский

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

4. Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:

а/ глазомерная проверка заземления и электропроводки

б/ включение

в/ нагрев г/ санитарная обработка

д/ технологическое использование

е/ выключение

5. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.

**Задание 10:**

Текст задания:

1. Какие приспособления используют для жарки овощей во фритюре:

а/ лотки для овощей

б/ металлические сетчатые корзины

в/ шкаф жарочный

2. Выберите посуду для приготовления картофеля припущенного в молоке

а/ сотейник или сковорода с толстым дном

б/ эмалированная кастрюля

в/ дуршлаг

3. Какую посуду запрещено использовать на ПОП:

а/ алюминиевую

б/ из нержавеющей стали

в/ эмалированную

4. Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и \_\_\_\_\_.

2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь \_\_\_\_\_

3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее \_\_\_\_\_

4. К тощим рыбам относят треску, \_\_\_\_\_

**Задание 11:**

Текст задания

1. Пользуясь Сборником рецептов укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

а) гречневая;

б) рисовая:

припущенная;

рассыпчатая;

в) пшенная.

2. Как классифицируют горячие рыбные блюда?

3. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?

4. За счет чего горячие рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?


5. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

а/ с мукой

б/ без муки

в/ с яйцами

г/ без яиц

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

### Задание 12:

Текст задания:

1. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

- А) хлеба;
- Б) овощей;
- В) творога?

2. Мясо старой птицы лучше:

- А) варить;
- Б) тушить;
- В) жарить;

3. Название блюда «Цыплята-табака» получило:

- А) по способу жарки;
- Б) по наименованию сковороды для жарки;
- В) по способу обработки?

4.. Запекают блюда из мяса при температуре:

- А) 150-170оС;
- Б) 200-220оС;
- В) 220-280оС?

5. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

- А) хлеба;
- Б) овощей;
- В) творога

### Задание 13:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1 Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

- А) их подают с гарниром;
- Б) с соусами?

2. Название блюда «Цыплята-табака» получило:

- А) по способу жарки;
- Б) по наименованию сковороды для жарки;
- В) по способу обработки?

3. Проведите оценку качества блюда «Котлеты по-киевски» с картофелем жареным из сырого:

к качеству: «Котлеты по-киевски»

Требования к качеству: картофель, жаренный  
(из сырого)


Цвет

Вкус

Аромат

Консистенция

Форма или нарезка

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

4. Перечислите посуду, инвентарь, инструменты необходимые повару мясного цеха для разделки передней четвертины говяжьей туши?

5. Как маркируются доски и ножи мясного цеха, как правильно обработать инвентарь в конце рабочего дня?

**Задание 14:**

Текст задания:

1. Изделия в виде шариков диаметром 3 см., панированные в муке, называются:

- А) котлеты;
- Б) биточки;
- В) зразы;
- Г) тефтели

2. Основная причина размягчения мяса:

- А) изменение витаминов;
- Б) изменение минеральных веществ;
- В) изменение жиров;
- Г) переход коллагена в глютин?

3. Степень прожариваемости мяса определяют:

- А) по упругости волокон;
- Б) по времени тепловой обработки;
- В) по цвету сока?

4. Какие субпродукты перед жаркой предварительно отваривают:

- А) языки;
- Б) мозги;
- В) печень?

5. Готовность отварного мяса проверяют:

- А) по цвету;
- Б) по аромату;
- В) по бесцветному соку?

**Задание 15:**

Текст задания:

1. Мясо с плотной грубой соединительной тканью размягчают:

- А) посыпают солью;
- Б) натирают чесноком;
- В) используют кислые соусы для маринования?

2. Мясо, шпигованное овощами, прокалывают:


- А) вдоль волокон;
- Б) поперек волокон;
- В) не имеет значения?

3. Как классифицируют горячие рыбные блюда?

4. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?

5. При запекании мясного рулета температура внутри рулета должна быть не ниже:

- А) 50оС;
- Б) 70оС;
- В) 80оС?

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

### Задание 16:

Текст задания:

- Порционные п/ф из говядины отбивают:
  - для размягчения волокон;
  - для придания формы;
  - для выравнивания поверхности?
- Укажите формы нарезки овощей для щей.

**Щи**

**Капуста**

**Морковь**

**Петрушка (корень)**

**Лук**

Из свежей капусты

Из квашеной капусты

«По-уральски»

Суточные

- Котлеты из птицы «Пожарские» панируют:
  - в муке;
  - в белой панировке;
  - в красной панировке;
  - в кляре?

А) в муке;

Б) в белой панировке;

В) в красной панировке;

Г) в кляре?

- Тушеные мясные блюда готовят:
  - с гарниром;
  - без гарнира?

А) с гарниром;

Б) без гарнира?

- Для вторых блюд реже варят с/х птицу:
  - кур, цыплят;
  - гусей, уток;
  - кур, индеек?

А) кур, цыплят;

Б) гусей, уток;

В) кур, индеек?

### Задание 20:

Текст задания:


- Составьте последовательность приготовления отвара из грибов.
- Что называют отваром?
- Какие грибы лучше использовать для приготовления грибных отваров?
- Что такое концентрированный бульон?
- Из каких фруктов можно приготовить отвар?

### Задание 22:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

- Укажите пищевую ценность бульонов.
- Дополните схему (перечислите группы супов).

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

### Классификация супов

По температуре подачи

По способу приготовления

По жидкой основе

3. Перечислите виды бульонов.


4. Что такое бульон?

5. Составьте схему приготовления мясокостного бульона.

#### **Задание 23:**

Текст задания:

1. Почему чистое филе рыбы для полуфабрикатов нарезают под углом 30°?
2. Перечислите названия блюд, где используется чистое филе рыбы.
3. Какие виды рыб можно использовать для приготовления котлетной массы?
4. Напишите состав рыбной котлетной массы на 1 кг мякоти рыбы.
5. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

## 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

#### 34.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; Характеристика, последовательность этапов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента; Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1, ОК 1
Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 1, ОК 2,
Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации щей, борщей рассольников, солянок овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных, супов-пюре, молочных, сладких диетических, вегетарианских, региональных супов разнообразного ассортимента.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2,3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК7, ОК 9
Отработка практических приемов и навыков	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4, ОК 1. ОК 2,

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

приготовления, подготовки к реализации красного, белого, молочного основных соусов; яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов разнообразного ассортимента	ОК 3, ОК 4, ОК 7, ОК9
Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	ПК 2.2, ПК 2.5. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК7, ОК9
Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.1, ПК2.6, ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 7, ОК 9,
Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК 2.1, ПК 2.7, ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 7, ОК 9,
Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента	П.К 2.1, ПК 2.8, ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 7, ОК 9,

#### 4.2.2.Производственная практика :

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; Характеристика, последовательность этапов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента; Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению по приготовлению горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1, ОК 1
Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации бульонов, отваров	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 1. ОК 2,



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

разнообразного ассортимента	
Отработка практических навыков приготовления, подготовки к реализации щей, борщей рассольников, солянок овощных, картофельных супов, супов из круп бобовых и макаронных, супов-пюре, молочных, сладких диетических, вегетарианских, региональных супов разнообразного ассортимента.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2,3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 10
Отработка практических приемов и навыков приготовления, подготовки к реализации красного, белого, молочного основных соусов; яично-масляных соусов, соусов на сливках и их производных, фруктово-ягодных, региональных соусов разнообразного ассортимента	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2,3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 10
Отработка практических навыков приготовления и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2,3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 10
Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2,3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 10,
Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2,3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 10
Отработка практических навыков приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента блюд из котлетной и кнельной массы разнообразного ассортимента	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2,3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 10

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

## 5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильный 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>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения горячих блюд 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> </ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> </ul>



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

	<ul style="list-style-type: none"><li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li><li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li></ul>	
Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>- правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления бульонов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>- оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li></ul>	<i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i>
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>- правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>- рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</li><li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом</li><li>- оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li><li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li></ul>	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

	соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	
Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>- правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>- рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</li><li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом</li><li>- оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li><li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li><li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li></ul> соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);	<i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i>



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>- правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>- рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</li><li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом</li><li>- оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li><li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li><li>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li></ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>- правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции,</li></ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

<p>разнообразного ассортимента</p>	<p>взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</li><li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом</li><li>- оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li><li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li><li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li></ul> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p>	
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li><li>- правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</li><li>- соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li><li>- рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</li><li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li><li>- оценка качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>- соответствие температуры подачи виду блюда;</li><li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>- корректное использование цветных разделочных</li></ul>	<p><i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</i></p>

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

	<p>досок;</p> <p>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</p>	
--	---	--

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> <li>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<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</li> </ul>



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ


Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

	информации в контексте профессиональной деятельности;
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; 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

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

## 6. Контрольно-оценочные материалы для демонстрационного экзамена

### 6.1. Задание для демонстрационного экзамена

Студенты выполняют 1 (А,Б,С) модуль за 4 часа с учетом уборки рабочего места

Модуль 1- время выполнения 4 часа	
<b>Часть А</b>	<b>Заправочный суп</b>
Описание	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Приготовить заправочный суп</b></li> <li>• <b>Вид заправочного супа (на выбор студента)</b></li> <li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li> <li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li> <li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li> <li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li> <li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li> <li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li> <li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li> <li>• Соответствие нарезки оценивается в измеримых показателях с использованием штангенциркуля</li> </ul>
Особенности подачи	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Масса блюда – 250 гр.</li> <li>• Подаются три идентичных блюда</li> <li>• Температура тарелки 75-85 С (температура измеряется по краю тарелки)</li> <li>• Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол для фотографирования</li> <li>• Оставшиеся две тарелки подаются для оценки измерительных показателей и для дегустации <b>Использование при подаче несъедобных компонентов дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</b></li> </ul>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте продукты с общего с</li> </ul>



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

<b>Часть Б</b>	<b>Горячее блюдо Рыба</b>
<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Приготовить 3 порции горячего блюда из рыбы</b></li><li>• <b>1 соус на выбор студента</b></li><li>• <b>1 гарнир (из картофеля)</b></li><li>• <b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор студента</b></li><li>• В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов</li><li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li><li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li><li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li><li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li><li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li><li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li></ul>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Масса полуфабриката 220 г.</li><li>• 3 порции подаются на отдельных тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см.</li><li>• Дополнительно подается одна порция 50 мл соуса в соусничке для слепой дегустации</li><li>• Температура тарелки от 50-66 С</li></ul> <p><b><i>Использование при подаче несъедобных компонентов дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</i></b></p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Используйте продукты с общего стола</li></ul>



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»


Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**

### Модуль 1- время выполнения 4 часа

<b>Часть С</b>	<b>Горячее блюдо - Птица</b>
<b>Описание</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Приготовить 3 порции горячего блюда из курицы</b></li><li>• <b>1 гарнир на выбор студента</b></li><li>• <b>1 соус на выбор студента</b></li><li>• <b>Оформление и наличие дополнительных гарниров – на выбор студента</b></li><li>• В холодильниках должно быть организовано отдельное хранение сырья, полуфабрикатов</li><li>• Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены</li><li>• Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки</li><li>• Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно</li><li>• Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты</li><li>• Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы</li><li>• Не должно быть чрезмерного расходования продуктов</li></ul>
<b>Особенности подачи</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Масса полуфабриката 220 г.порции полуфабриката подаются на тарелках – круглая белая плоская тарелка диаметром 30-32 см.</li><li>• Температура подачи от 35 С и выше</li><li>• Подаются три идентичных блюда</li><li>• Дополнительно подается одна порция 50 мл соуса в соусничке для слепой дегустации</li></ul> <p><b><i>Использование при подаче несъедобных компонентов дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелке НЕ ДОПУСКАЕТСЯ</i></b></p>
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Используйте продукты с общего стола</li></ul>

 <p>РМТ-СК-П-57-2024</p>	Министерство образования и науки РБ
	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Бурятия «Республиканский межотраслевой техникум»
	Текущая документация
	Наименование документа: <b>Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ</b> Условное обозначение: <b>КОС ПМ. 01</b>

## 6.2. Критерии оценок

Общее количество баллов составляет 10 баллов

Каждый пункт при приготовлении блюда оценивается по баллам, если есть недочеты минус 1 балл

Наименование	Кол-во баллов	Набранное количество баллов
Организация и планирование производственного процесса-1 Техника безопасности на рабочем месте-1 Персональная гигиена-1	3	
Навыки и знания кулинарной обработки продуктов-1 Подача блюда-1 Соблюдение заданных размеров нарезки,полуфабриката-1 Соблюдение технологии приготовления-1 Текстура всех компонентов-1 Количество блюд-1	7	
Всего	10	

Итого 100-90% «5» 10 баллов

90-80 % «4» 8 баллов

80- 70 % «3» 6 баллов

Менее 6 баллов - «2»



РМТ-СК-П-57-2024

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 01**



РМТ-СК-П-57-2017

Министерство образования и науки РБ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Бурятия  
«Республиканский межотраслевой техникум»

Текущая документация

Наименование документа: **Комплект контрольно – оценочных средств по ПМ**

Условное обозначение: **КОС ПМ. 02**