

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Программы подготовки специалистов среднего звена
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
(базовой подготовки)**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметной комиссией
Физической культуры и БЖ
Председатель

 И.В. Авдошина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Согласовано



Разработчики:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» И.В. Авдошина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.А.Ильина
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» Т.А.Климова
мастер производственного обучения МпК ФГБОУ ВО «МГТУ» М.Ю.
Пестрякова

Комплект контрольно-оценочных средств составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 22.04.2014г. № 384, и рабочей программы профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.....	5
2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	9
2.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК	13
3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ.....	38
4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛ Я ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО).....	41
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	45

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППСЗ в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный проводится в форме выполнения практико-ориентированных заданий.

Итогом экзамена является однозначное решение: Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - освоен / не освоен».

1.1 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Таблица 1.1

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Дифференцированный зачет
Учебная практика	
Производственная практика (по профилю специальности)	
ПМ.01	Экзамен квалификационный

1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1.2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.1.1 Организация рабочего места для подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из него (подбор инвентаря, оборудования) ОПОР 1.1.2 Выполнение расчетов массы сырья (мяса) для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.1.3 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд в соответствии с технологическими документами ОПОР 1.1.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов ОПОР 1.1.5 Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.2.1 Организация рабочего места для подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования) ОПОР 1.2.2 Выполнение расчетов массы сырья (рыбы) для приготовления полуфабрикатов ОПОР 1.2.3 Организация технологического процесса

	<p>приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд в соответствии с технологическими документами</p> <p>ОПОР 1.2.4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>ОПОР 1.2.5 Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы</p>
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p>ОПОР 1.3.1 Организация рабочего места для подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования)</p> <p>ОПОР 1.3.2 Выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>ОПОР 1.3.3 Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>ОПОР 1.3. 4 Выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика</p> <p>ОПОР 1.3.5 Оценка качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика</p>

Таблица 1.3

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>	<p>ОПОР 1.1 Аргументировано обосновывает сущность и значимость будущей профессии</p> <p>ОПОР 1.2 Планирует получение дополнительных навыков в рамках своей будущей профессии.</p> <p>ОПОР 1.3 Анализирует свои способности и возможности в профессиональной</p>

	<p>деятельности в процессе собеседования с работодателем, педагогическим работником, руководителем практики.</p> <p>ОПОР 1.4 Составляет резюме.</p> <p>ОПОР 1.5 Составляет портфолио работ и достижений в соответствии с установленными требованиями.</p>
<p>ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>ОПОР 2.1 Аргументированно обосновывает профессиональную задачу или проблему.</p> <p>ОПОР 2.2 Составляет план решения профессиональной задачи.</p> <p>ОПОР 2.3 Оценивает результаты решения профессиональной задачи.</p>
<p>ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>ОПОР 3.1 Принимает решение в стандартной профессиональной ситуации.</p> <p>ОПОР 3.2 Принимает решение в нестандартной профессиональной ситуации.</p> <p>ОПОР 3.3 Оценивает результаты и последствия своих действий в стандартных и нестандартных ситуациях.</p>
<p>ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>ОПОР 4.1 Подбирает необходимые источники информации для решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОПОР 4.2 Структурирует получаемую информацию.</p> <p>ОПОР 4.3 Оформляет результаты поиска информации в соответствии с принятыми нормами.</p>
<p>ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПОР 5.1 Использует средства информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОПОР 5.2 Применяет специализированное программное обеспечение при решении профессиональных задач.</p> <p>ОПОР 5.3 Демонстрирует культуру поведения в сети интернет с учетом требований информационной безопасности.</p>
<p>ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>ОПОР 6.1 Демонстрирует навыки работы в коллективе и/или команде.</p> <p>ОПОР 6.2 Осуществляет взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями в смоделированной ситуации профессиональной деятельности.</p> <p>ОПОР 6.3 Демонстрирует владение способами решения конфликтной ситуации</p>

	в профессиональной деятельности.
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ОПОР 7.1 Планирует деятельность членов команды и распределяет роли. ОПОР 7.2 Выбирает оптимальные решения при выполнении заданий. ОПОР 7.3 Выполняет функции лидера команды (руководителя проекта). ОПОР 7.4 Анализирует деятельность членов команды при решении профессиональных задач. ОПОР 7.5 Планирует деятельность членов команды по улучшению достигнутых результатов.
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОПОР 8.1 Составляет свою профессиограмму. ОПОР 8.2 Планирует собственное повышение квалификации в соответствии с намеченным планом. ОПОР 8.3 Осваивает дополнительные образовательные программы.
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ОПОР 9.1 Владеет информацией в области инноваций в профессиональной сфере деятельности. ОПОР 9.2 Составляет алгоритм действий при смене технологий в профессиональной деятельности. ОПОР 9.3 Анализирует актуальность технологических процессов при выполнении профессиональных задач.

Таблица 1. 4

Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки	Показатели оценки результата	Задания для проверки
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОПОР 1.1.1- ОПОР 1.1.5 ОПОР 1.2.1- ОПОР 1.2.5 ОПОР 1.3.1 - ОПОР 1.3.5 ОК.1-ОК.9	- Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов; - Произвести расчет сырья для

<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. ОК.1-ОК.9</p>		<p>приготовления полуфабрикатов, оформить технологические карты; - Приготовить полуфабрикаты - Провести оценку качества готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям;</p>
---	--	--

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Основной целью оценки МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции является оценка умений и знаний.

Обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

уметь:

-У1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-У2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-У3 проводить расчеты по формулам;

-У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

-У5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

-У6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы и птицы, гусяной и утиной печени.

знать:

-З1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;

-З2 правила оформления заказа на продукты со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;

-З3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

-34 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

-35 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

-36 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;

-37 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;

-38 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

-39 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-310 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

-311 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;

-312 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

-313 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

-314 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

-315 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

-316 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

Таблица 2.1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) МДК	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Тема 01.01.01 Организация и ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	31-39, 311-316 У1-У6	ПК1.1-ПК 1.3 ОК1, ОК.2, ОК3, ОК4, К.5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9	<p>Входной контроль</p> <p>Контрольная работа на тему:</p> <p>1. Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции.</p> <p>2. Технологический процесс подготовки мяса для сложной кулинарной продукции</p> <p>Реферирование</p> <p>Тестирование</p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Доклады, сообщения</p>	дифференцированный зачет билеты квалификационного экзамена
3	Тема 01.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.	310, 311, 313-316, У5, У6	ПК1.1-ПК 1.3 ОК1, ОК.2, ОК3, ОК4, К.5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9	<p>Входной контроль</p> <p>Контрольная работа по механическому оборудованию</p> <p>Входной контроль</p> <p>Доклады, сообщения</p>	

2.1 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ МДК

2.1. Задания для оценки освоения МДК 01.01.

2.1.1 ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению междисциплинарного курса, базируется на дисциплинах, предшествующих изучению данного междисциплинарного курса:

- Биология;
- Химия;
- ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Тест

Входного контроля

1. Расположите последовательно операции механической обработки овощей:

- а) мойка;
- б) очистка;
- в) сортировка;
- г) измельчение.

2. Расположите последовательно операции механической обработки мясных туш:

- а) обсушивание;
- б) обвалка;
- в) деление на отруба;
- г) размораживание;
- д) жиловка;
- е) обмывание;
- ж) зачистка.

3. Выберите верный ответ. В сборниках рецептов приводятся:

- а) рецептуры;

- б) технологические карты;
- в) технология приготовления блюд;
- г) нормы расхода сырья;
- д) физико – химические показатели сырья.

4. Ответьте на вопрос: какой нормативный документ должен находиться на рабочем месте повара, кондитера:

- а) технологическая карта;
- б) стандарт организации;
- в) технологические инструкции;
- г) отраслевые стандарты.

5. Расположите виды контроля качества на производстве в последовательности их осуществления:

- а) приемочный контроль;
- б) операционный контроль;
- в) входной контроль.

6. Выберите верный ответ: Назовите инвентарь холодного цеха:

- а) сотейник;
- б) нож гастрономический;
- в) венчик;
- г) шумовка.

7. Дополните предложение: В производственных цехах (заготовочном и холодном) предприятия должна быть температура воздуха...градусов по Цельсию, относительная влажность воздуха ...%

- а) 16 – 18 градусов Цельсия, 60-70 %
- б) 7 – 8 градусов по Цельсию, 50-60%
- в) 22 – 25 градусов по Цельсию, 70-80 %
- г) 10 – 17 градусов по Цельсию, 60-70 %

8. Расшифруйте запись марки оборудования: МС19-1400

- а) мясорыхлитель;
- б) котлетоформовочная машина;
- в) взбивальное оборудование;
- г) механизм для дробления орехов.

9. Ответьте на вопрос: Какие графики выхода на работу применяются на предприятиях общественного питания:

- а) линейный;

- б) структурный;
- в) ступенчатый;
- г) производственный;
- д) комбинированный.

10. Ответьте на вопрос: Какие требования предъявляют к производственному инвентарю:

- а) прочность;
- б) надежность в работе;
- в) эстетичность;
- г) безопасность.

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

2.1.2 Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по междисциплинарному курсу. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению программы курса, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля:

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Выполнение контрольной работы имеет целью более глубокое и самостоятельное изучение, а также повторение изученных теоретических вопросов дисциплины, закрепление практических навыков и умений.

Работа должна быть оформлена грамотно и быть читаемой. Способ оформления: рукописный текст. Перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса. Ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы. Для замечаний преподавателя с правой стороны следует оставлять поля.

Выполненная работа представляется в учебное заведение в установленные графиком сроки. Работа оценивается по пятибалльной системе.

Контрольная работа, выполненная по- своему варианту, возвращается без проверки. В случае возникновения проблем при выполнении контрольной работы следует обращаться за консультацией к преподавателю.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Тема 01.01.01 Организация и ведение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для итогового контроля и оценки умений и знаний, обучающихся 2 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения темы: Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции.

Время выполнения:

- подготовка 10 мин.;
- выполнение 45 мин.;

Тема Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции.

Вариант 1

Задание 1 Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы скостным скелетом.

Задание 2. Определить количество порций полуфабриката филе с кожей без костей для припуска с выходом готовой рыбы 100 г., получаемого из 50 кг. судака неразделанного.

Вариант 2

Задание 1 Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом. Особенности обработки сельди.

Задание 2. Определить массу брутто хека серебристого неразделанного среднего размера /напластованного/ для приготовления 50 порций полуфабриката для жарки основным способом /II колонка Сборника/.

Вариант 3

Задание 1 Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки и припускания (целыми тушками, звеньями, порционными кусками). Требования к качеству, режим хранения и реализации

Задание 2. Определить массу полуфабриката, получаемого при разделке 100 кг. осетра с головой на порционные куски с кожей без хрящей.

Вариант 4

Задание 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом и во фритюре (целыми тушками, звеньями, порционными кусками). Требования к качеству, режим хранения и реализации

Задание 2. Определить количество котлетного мяса, хлеба, жидкости для приготовления 100 порций полуфабриката котлеты из рубленой массы рыбы /по I колонке Сборника/.

Вариант 5

Задание 1 Приготовление полуфабрикатов рыбы фаршированной. Способы фарширования. Требования к качеству, режим хранения и реализации.

Задание 2. Определить массу брутто судака мелкого для приготовления 50 порций судака по-польски /по I колонке Сборника/.

Вариант 6

Задание 1. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы рыбы. Требования к качеству, режим хранения и реализации.

Задание 2. Определить массу брутто трески неразделанной среднего размера /напластованной/ для приготовления 50 порций полуфабриката для жарки основным способом /II колонка Сборника/

Контрольная работа №2

на тему: Технологический процесс подготовки мяса для сложной кулинарной продукции

Вариант 1

Задание 1. Разделка туш мелкого скота. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Требования к качеству.

Задание 2. Определить количество котлетного мяса, хлеба, жидкости для приготовления 100 порций полуфабриката котлет рубленых из говядины 1 категории /по I колонке Сборника/.

Вариант 2

Задание 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса. Схема разделки говяжьих туш. Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Ассортимент.

Задание 2. Определить массу брутто печени говяжьей охлажденной, необходимую для приготовления 30 порций блюда "печень по-строгановски".

Вариант 3

Задание 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из говядины /крупнокусковых, порционных, мелкокусковых/, их кулинарное использование. Ассортимент. Требования к качеству, режим хранения и реализации

Задание 2. Определить количество порций полуфабриката антрекот при разделке 200 кг говядины I категории /по II колонке Сборника/.

Вариант 4

Задание 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины и свинины /крупнокусковых, порционных, мелкокусковых/, их кулинарное использование. Ассортимент. Требования к качеству, режим хранения и реализации.

Задание 2. Определить количество порций полуфабриката эскалоп, получаемое при разделке 200 кг свинины обрезной /по II колонке Сборника/.

Вариант 5

Задание 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов мясных рубленых натуральных /бифштекс, котлеты, шницель, фрикадельки, люля-кебаб/. Отличительные особенности. Требования к качеству полуфабрикатов, режим хранения и реализации.

Задание 2. Определить массу котлетного мяса и выход котлетной массы при разделке 150 кг. говядины брутто I категории.

Вариант 6

Задание 1. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов мясных рубленых /котлеты, биточки, шницель, фрикадельки, зразы, рулет, тефтели, фрикадельки/. Отличительные особенности. Требования к качеству полуфабрикатов, режим хранения и реализации.

Задание 2. Определить выход лопатки и грудинки при разделки 200 кг баранины 2 категории.

Тестирование

Задания

1. Закончите предложение.

Отрасли народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживанием потребителей, различающиеся по типам и специализации – это...

2. Установите соответствие:

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| а) предметная специализация; | 1. пирожковая; |
| б) технологическая специализация; | 2. столовая заготовочная; |
| | 3. шашлычная; |
| | 4. заготовочный рабочий цех. |

3. Выберите верный ответ. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?

- а) по характеру производства;
- б) по ассортименту выпускаемой продукции;
- в) по объему и видам предоставляемых услуг;
- г) по типам производства.

4. Дополните предложение. Основными источниками продовольствия являются

5. Дополните требования, которые предъявляются к организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания.

- а) своевременность и ритмичность завоза товаров;
- б) оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку;
- в) сокращение звенности;
- г)

6. Дополните предложение. Складские помещения предприятий общественного питания служат для ... поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их краткосрочного ... и

7. Ответьте на вопрос. Какие три вида материальных потоков обрабатывает любой склад?

- а) входной;
- б) транспортный;
- в) внешний;
- г) выходной;
- д) внутренний.

8. Установите соответствие.

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1 заготовочные цехи; | а) горячий; |
| 2 доготовочные цехи; | б) кондитерский; |
| 3 специализированные цехи. | в) мясной; |
| | г) кулинарный; |
| | д) холодный; |

е) овощной.

9. Дополните. Производственный процесс является результатом взаимодействия.

- а) предметов труда;
- б) ... ;
- г) живого труда.

10. Установите соответствие.

- | | |
|-------------------|---|
| 1. плановое меню; | а) перечень блюд, имеющихся в продаже на данный день с указанием их цены и выхода; |
| 2. план меню; | б) наименование, номер рецептур, количество блюд с указанием сроков приготовления их отдельными партиями, фамилиями ответственных работников за приготовление блюд; |
| 3. меню. | в) ассортимент, количество блюд каждого наименования, которые могут быть приготовлены на данном предприятии по дням недели или декады; |

11. Закончите предложение.

Сущность оперативного планирования заключается в составлении

12. Расположите последовательно операции технологического процесса обработки овощей.

- | | |
|----------------|----------------|
| а) нарезка; | г) очистка; |
| б) промывание; | д) мытье; |
| в) дочистка; | е) сортировка. |

13. Дополните.

При централизованном производстве мясных полуфабрикатов размораживание осуществляется в ...

14. Дополните перечень технологических линий в заготовочном рыбном цехе.

- а) линия обработки рыбы с костным скелетом;
- б) линия обработки рыбы с хрящевым скелетом;
- в) ...

15. Дополните.

Для обеспечения последовательности технологического процесса в составе помещений кулинарного цеха предусматривают:

- | | |
|--------------------------|--|
| а) горячие отделения; | д) ... ; |
| б) ... ; | е) холодильную камеру готовой продукции; |
| в) остывочное отделение; | ж) экспедиция; |
| г) кладовая | з) ... ; |
| | и) комната начальника цеха. |

16. Ответьте на вопрос.

Какие участки выделяются в цехе доработки полуфабрикатов?

17. Дополните.

Соусное отделение горячего цеха предназначено для приготовления:

- а) ... ;
- б) ... ;
- в) ... ;

18. Дополните.

Холодный цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок

19. Расположите последовательно операции технологического процесса производства мучных кондитерских изделий.

- а) формовка изделий;
- б) расстойка, выпечка, охлаждение изделий;
- в) отделка изделий;
- г) приготовление и замес теста;
- д) приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, сиропов, помадок);
- е) хранение, подготовка сырья (просеивание, подготовка яиц);
- ж) разделка теста его порционирование.

20. Напишите параметры микроклимата в помещении хлебозерки.

- а) температура ... ;
- б) относительная влажность

21. Дополните предложение. К вспомогательным производственным помещениям относятся:

- а) экспедиция;
- б) ... ;
- в) хлебозерка.

22. Допишите предложение. Одним из главных направлений организации труда является:

- а) разработка рациональных форм разделения труда;
- б)

23. Дополните предложение. На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу:

- а) ленточный;
- б) ... ;
- в) суммированного учета рабочего времени;
- г) ... ;
- д) комбинированный.

24. Выберите верный ответ: Реализация готовой продукции на предприятиях общественного питания осуществляется...

- а) в собственном торговом зале;
- б) в магазинах;
- в) в киосках;
- г) во всех указанных местах.

25. Выберите верный ответ: Для перевозки продовольственных товаров используется специализированный транспорт, имеющий маркировку...

- а) продукты;
- б) осторожно – дети!
- в) спецтранспорт;
- г) связь.

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Контрольная работа

Тема 01.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.

Время выполнения:

- подготовка 15 мин.;
- выполнение 45 мин.

Вариант 1

1. Основные направления научно-технического прогресса в общественном питании. Классификация оборудования предприятий общественного питания. Виды технической документации на оборудование. Порядок обслуживания и ремонта оборудования.

2. Универсальные приводы общего назначения: назначение, устройство, принцип действия, комплектация сменными механизмами, правила безопасной эксплуатации

Вариант 2

1. Общие сведения о машинах, механизмах и деталях машин. Классификация деталей. Понятие о машиностроительных материалах.

2. Рыбчистки: типы, назначение, устройство, принцип действия,

правила безопасной эксплуатации

Вариант 3

1. Неразъемные и разъемные соединения деталей: их краткая характеристика, область применения.

2. Фаршемешалки: типы, назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, особенности, преимущества и недостатки различных типов.

Вариант 4

1. Передачи: назначение и классификация. Ременные и цепные передачи: устройство, принцип передачи движения, преимущества и недостатки, особенности, область применения.

2. Машины и механизмы для рыхления мяса: типы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, особенности машин различных типов.

Вариант 5

1. Электрические приборы ручного управления (рубильники, кнопочные выключатели, кулачковые переключатели и пакетные штепсельные разъемы): назначение, краткая характеристика, область применения.

2. Машины для измельчения мяса: типы, назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации, особенности, преимущества к недостатки различных типов машин.

Вариант 6

3. Электрические приборы защиты (плавкие предохранители, тепловые реле, автоматические выключатели): назначение, краткая характеристика, область применения.

4. Котлетоформовочная машина типа МФК-2240: назначение; устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

3 РЕФЕРИРОВАНИЕ

Реферат входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для итогового контроля и оценки умений и знаний обучающихся 2 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рефераты являются формой самостоятельной работы обучающихся и оформляются после изучения соответствующих тем.

Время выполнения: 2 часа

Темы рефератов

№	Темы рефератов	Тема
1	Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов на усвояемость пищевых веществ, безопасность и сохраняемость кулинарной продукции.	Тема 1.10 Изменение цвета, вкуса, аромата и массы продукта при тепловой обработке продуктов.
2	Характеристика поступающего сырья и его пищевая ценность	Тема 3.1 Подготовка рыбы с костным скелетом и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
3	Пищевая ценность субпродуктов	Тема 4.8 Подготовка субпродуктов
4	Мясо диких животных и его кулинарное использование	Тема 4.9 Подготовка тушек ягнят и молочных поросят и поросячьей головы для сложных блюд.
5	Характеристика типов предприятий общественного питания. Анализ деятельности.	Тема 1.4. Характеристика предприятий быстрого обслуживания и специализированных предприятий
6	Основы холодильной техники	Тема 1.8 Холодильные машины и агрегаты

Тема: «Характеристика поступающего сырья и его пищевая ценность».

Подготовленный реферат позволяет проверить следующие знания, а также степень сформированности общих компетенций:

знать:

- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы;

- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы;

- выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд;

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Традиционно композиция реферата имеет следующие компоненты:

1. Введение
2. Основная часть (2/3 от всего объема).
3. Заключение.
4. Список литературы.
5. Приложение.

При подготовке реферата «Характеристика поступающего сырья и его пищевая ценность» необходимо обратить внимание на следующие моменты:

➤ Размышляя над актуальностью выбранной темы, уделите внимание значению рыбных блюд в питании и удельному весу в продукции предприятий общественного питания. Дайте краткую характеристику использованной литературы с точки зрения полноты освещения в ней избранной вами темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

➤ В основной части реферата осветите теоретический материал.

➤ В заключении сделайте выводы.

Реферат должен быть правильно и аккуратно оформлен, в тексте не должно быть стилистических и грамматических ошибок. Работа выполняется на вертикально расположенных листах. Все страницы реферата, исключая титульный лист, нумеруются арабскими цифрами. Номер проставляется

внизу в центре страницы. Объем реферата в среднем 10 – 15 страниц формата А4, набранных на компьютере шрифтом TimesNewRoman, 14 кегль, 1,5 интервал; поля: левое – 3 см., верхнее и нижнее – 2 см., правое 1 см.

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется, если всесторонне обоснована актуальность выбранной темы. В основной части дан всесторонний анализ изученной литературы по теме исследования; анализ отличается самостоятельностью, умением анализировать разные подходы и точки зрения. Студент смог показать собственную позицию по отношению к изученной проблеме. Структура реферата выстроена в строгой логической последовательности. В заключении сделаны выводы по проблеме. Правильно оформлен список литературы. При выступлении студент использовал наглядные средства, грамотно представил изученный материал, отвечает на вопросы.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если соблюдаются все вышеперечисленные требования, но оценка снижается, если недостаточно грамотно описывается изученная проблема, не используются наглядные средства.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если соблюдаются не все требования. Студент слабо отвечает на вопросы, не знает материал реферата.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не сумел продемонстрировать знания основных теоретических вопросов по проблеме, не отвечал на вопросы.

4. СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

Решение ситуационных задач входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для рубежного контроля оценки умений и знаний обучающихся 2 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Задание оформляется в письменном виде на бланках после изучения темы. Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции, как самостоятельная работа

Время выполнения:

- подготовка 5 мин.;
- выполнение 20 мин.;

Задание

1. Определение количества отходов.

Задача. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера.

2. Определение массы нетто.

Задача. Определим массу нетто севрюги с головой среднего размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг.

3. Определение массы брутто.

Задача. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жаренной по третьей колонке сборника рецептур блюд.

4. Определение количества порций изделий, приготовленных из заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций рыбы жаренной по-ленинградски можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур блюд из 34 кг минтая неразделанного.

Задание оформляется в письменном виде на бланках после изучения темы. Технологический процесс подготовки мяса для сложной кулинарной продукции, как самостоятельная работа

Время выполнения:

- подготовка 5 мин.;
- выполнение 20 мин.;

Задание

1. Обработка мяса

Определение количества отходов и потерь.

Задача. Определить массу отходов и потерь при разделке туши жирной свинины массой 80 кг.

2. Определение массы нетто.

Задача. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделке полутуши говядины 2 категории массой 80 кг.

3. Определение массы брутто.

Задача. Определить массу свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4 кг.

4. Определение количества порций изделий, изготавливаемых изданного количества сырья.

Задача. Сколько порций котлет рубленых по 3 колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить из полутуши говядины 2 категории массой 70 кг. Рассчитать остальные продукты для приготовления полуфабриката.

Задание оформляется *в письменном виде на бланках после изучения темы* Технологический процесс подготовки птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции, как самостоятельная работа

Время выполнения:

- подготовка 5 мин.;
- выполнение 20 мин.;

Задание

1. Определение количества отходов.

Задача. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.

2. Определение массы Нетто.

Задача. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.

3. Определение массы Брутто.

Задача. Определить массу брутто гусей полупотрошенных 1 категории если масса обработанной птицы равна 60 кг.

4. Определение количества порций из заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций котлет рубленых можно приготовить по первой колонке 21,3кг индейки потрошенной 2 категории если используется мякоть без кожи.

3 Критерии оценки

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

7 ДОКЛАДЫ, СООБЩЕНИЯ

Доклад входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначается для рубежного контроля оценки умений и знаний обучающихся 2 курса специальности по программе МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Доклад может быть заслушан на теоретическом или практическом занятии как итог самостоятельной работы обучающихся после изучения соответствующих вопросов.

Время на подготовку: 2 часа

Время выступления: 7 мин

Темы докладов

№	Темы докладов	Тема
1	Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов	Тема 3 Технологический процесс подготовки рыбы для сложной кулинарной продукции
2	Использование нерыбного водного сырья	
3	Приготовление начинок для фарширования рыбы	
4	Приготовление полуфабрикатов	
5	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	Тема 4 Технологический процесс подготовки мяса для сложной кулинарной продукции
6	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса	
7	Пищевая ценность птицы	Тема 3 Технологический процесс подготовки птицы, дичи и кролика для сложной кулинарной продукции
8	Полуфабрикаты из филе птицы и их кулинарное использование	
9	Причины, влияющие на качество продукции	
10	Методы оценки	4.2 Классификация показателей качества продукции
11	Основные направления научно-технического прогресса в отрасли	1.1 Особенности и перспективы развития технологического оборудования предприятий общественного питания.

		Общие сведения о структуре машин и механизмов. Электросиловые аппараты и электропривод.
12	Электросиловые аппараты и электропривод	1.2 Классификация механического оборудования. Универсальные приводы.
13	Размолочные механизмы	.4 Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса
14	Механическое оборудование для приготовления полуфабрикатов	1.5 Котлетоформовочные и другие машины и механизмы для обработки мяса

Тема: «Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов».

Подготовленный доклад позволяет проверить следующие знания, а также степень сформированности общих компетенций и коммуникативных навыков:

знать:

- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

уметь:

- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Текст доклада выстраивается по основным положениям исследовательской работы и отражает значимые моменты введения, теоретический материал и данные практической деятельности, результаты исследования и выводы.

При подготовке доклада «Правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов» необходимо обратить внимание на следующие моменты:

- Работая над Введением и определяя актуальность выбранной темы, следует подумать, как охлаждения и замораживания полуфабрикатов

из мяса влияет на качество. Определите актуальность исследования, поставьте задачи.

➤ В основной части доклада осветите необходимые теоретические положения.

Помимо обязательных источников, необходимо использовать дополнительные, которыми являются научные статьи.

➤ В заключении сделайте выводы.

Длительность выступления с докладом обычно не превосходит 10 минут. Потому при подготовке доклада из текста работы отбирается самое главное. Для успешного выступления следует заучить значение всех определений, которые употребляются в докладе. Необходимо заблаговременно приготовить необходимый иллюстративный материал (презентацию раздаточный материал, схемы, диаграммы т.д.).

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется, если всесторонне обоснована актуальность выбранной темы. В основной части дан всесторонний анализ изученной литературы по теме исследования; анализ отличается самостоятельностью, умением анализировать разные подходы и точки зрения. Студент смог показать собственную позицию по отношению к изученной проблеме. Структура реферата выстроена в строгой логической последовательности. В заключении сделаны выводы по проблеме. Правильно оформлен список литературы. При выступлении студент использовал наглядные средства, грамотно представил изученный материал, отвечает на вопросы.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если соблюдаются все вышеперечисленные требования, но оценка снижается, если недостаточно грамотно описывается изученная проблема, не используются наглядные средства.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если соблюдаются не все требования. Студент слабо отвечает на вопросы, не знает материал реферата.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не сумел продемонстрировать знания основных теоретических вопросов по проблеме, не отвечал на вопросы.

2.1.3 ВОПРОСЫ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Рубежный контроль охватывает содержание нескольких тем. Количество контрольных точек определяется рабочей программой профессионального модуля и включает:

Тема 01.01.01 Введение технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 01.01.02 Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов

Тема 01.01.03 Эксплуатация технологического оборудования по обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1. Характеристика рыбного сырья, поступающего на предприятия. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом.
2. Способы разделки рыбы в зависимости от размера и кулинарного использования.
3. Технологический процесс обработки рыбы с хрящевым скелетом. Особенность обработки стерляди.
4. Общие приемы приготовления рыбных полуфабрикатов, их характеристика.
5. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания.
6. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки (основным способом, во фритюре, на открытом огне). Требования к качеству полуфабрикатов, условия и сроки хранения.
7. Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы.
8. Характеристика полуфабрикатов, требования к их качеству, условия и сроки реализации.
9. Подготовка рыбы для фарширования (щука, судак).
10. Способы фарширования рыбы.
11. Нерыбное водное сырье: характеристика, обработка и кулинарное использование.
12. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.
13. Характеристика мясного сырья, поступающего на предприятия .
14. Технологическая схема механической кулинарной обработки мяса, характеристика отдельных операций.
15. Процессы, происходящие при оттаивании мяса.
16. Разделка туш крупного рогатого скота.
17. Технологическая характеристика выделенных частей.
18. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов, их характеристика.
19. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству, условия и

- сроки реализации.
20. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 21. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из говядины (натуральных, панированных). Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 22. Разделка туш мелкого скота.
 23. Технологическая характеристика выделенных частей.
 24. Технологический процесс приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из баранины. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 25. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из баранины (натуральных, панированных). Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 26. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 27. Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из свинины. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 28. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из свинины (натуральных, панированных). Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 29. Технологический процесс приготовления натуральной рубки из мяса. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству.
 30. Технологический процесс приготовления котлетной массы из мяса, полуфабрикаты из нее. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 31. Кулинарная обработка и использование субпродуктов и костей.
 32. Особенности обработки поросят, мяса диких животных.
 33. Характеристика птицы и дичи посту дающей на предприятия.
 34. Технологический процесс обработки сельскохозяйственной птицы и дичи, характеристика операций.
 35. Способы заправки птицы, дичи для использования целыми тушками.
 36. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, мелкими кусками. Требования к качеству, условия и сроки реализации.
 37. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы, требования к качеству.
 38. Технологический процесс приготовления рубленой массы из птицы.

39. Характеристика полуфабрикатов, требования к качеству.
40. Кулинарная обработка кроликов. Приготовление полуфабрикатов из него (порционных, мелкокусковых, рубленых).
41. Характеристика отрасли общественного питания: понятие, роль, особенности развития, структура и инфраструктура.
42. Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
 43. Какие формы разделения труда применяются в общественном питании. Дайте им характеристику.
44. Для чего предназначено ПОП? Какие функции выполняют ПОП? Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют ПОП?
45. По каким признакам классифицируется ПОП? Дайте им характеристику.
46. Какие предприятия ОП делятся на классы?
47. Назовите признаки классов ПОП.
48. Что означает рациональное размещение ПОП?
49. На какие зоны делятся современные города? Дайте характеристику каждой зоне и предприятиям в них расположенным.
50. Признаки деления ПОП на типы.
51. Основные типы ПОП.
52. Услуги ПОП.
53. Требования к услугам ПОП.
54. Характеристика столовой как ПОП.
55. Характеристика кафе, баров, ресторанов как ПОП.
56. Какие специализированные закусочные вы можете назвать. Дайте им характеристику.
57. Производственная инфраструктура ПОП: понятие, назначение, основные элементы.
58. Социальная инфраструктура ПОП: понятие, назначение, основные элементы.
59. Требования к организации продовольственного снабжения.
60. Источники продовольствия для ПОП.
61. Разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
62. Договор поставки. Основные его разделы.
63. Формы снабжения ПОП.
64. Способы снабжения ПОП.
65. Виды маршрутов завозов продуктов. Их особенности.
66. Приемка продовольственных товаров.
67. Характеристика этапов при приемке продовольствия
68. Организация материально-технического снабжения ПОП.

69. Требования к материально-техническому снабжению ПОП.
70. Назначение складских помещений.
71. Назовите и дайте характеристику складских операций.
72. Требования к складским помещениям.
73. Назначение и классификация тары.
74. Организация тарооборота: приемка, вскрытие, возврат тары.
75. Структура производства и его характеристика.
76. Понятие о технологических линиях и рабочих местах.
77. Организация рабочих мест.
78. Оперативное планирование работы производства: сущность, назначение, последовательность этапов.
79. План меню: понятие, назначение, порядок составления.
80. Нормативная база оперативного планирования (нормативно-технологическая документация)
81. Организация работы и рабочих мест мясного цеха заготовочного предприятия.
82. Организация работы на линии обработки рыбы в ресторане.
83. Организация работы овощного цеха заготовочного предприятия.
84. Организация работы мясо-рыбного цеха
85. Организация работы овощного цеха предприятия с полным циклом производства.
86. Организация работы и рабочих мест в птицеголевом цехе заготовочного предприятия.
87. Организация рабочих мест в холодном цехе ресторана
88. Организация работы супового отделения горячего цеха
89. Организация рабочего места по приготовлению основных блюд в соусном отделении горячего цеха.
90. Реализация готовой продукции ОП: понятие, назначение, место в общем производственном цикле, формы.
91. Организация реализации готовой продукции на предприятии через раздачу
92. Раздача: назначение, виды, взаимосвязь с цехами, с залом, моечными помещениями.

Практико-ориентированные задачи

1. Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 100 кг молодого картофеля.
2. Определить количество отходов при обработке 200 кг моркови в январе.
3. Определить количество отходов, полученных при засолке 500 кг капусты белокочанной в октябре.
4. Определить массу отходов (в килограммах) при обработке 40 кг

горбуши, не разделанной на филе с кожей, без костей.

5. Определить массу отходов (в килограммах) при обработке судака крупного размера, не разделанного на пластованные куски, если масса брутто составила 60 кг.

6. Определить количество отходов (в килограммах) при обработке 10 кг мелкого окуня морского для жарки в целом виде.

7. Какое количество костей получится при разделке полутуши говядины II категории массой брутто 90 кг?

8. Определить массу мякоти и костей при обработке туши молочной телятины I категории массой брутто 75 кг.

9. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины I категории массой брутто 36 кг.

10. Определить количество пищевых обработанных отходов при обработке 60 кг уток полупотрошенных I категории.

11. Определить количество отходов при обработке 10 тушек рябчиков.

12. Определить количество технических потерь, полученных при оттаивании и опаливании 40 кг утят полупотрошенных I категории.

3 КОНТРОЛЬ ПРИОБРЕТЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

3.1. Общие положения

Предметом оценки по учебной/производственной практике являются:

- 1) профессиональные и общие компетенции;
- 2) практический опыт и умения.

Оценка по практике выставляется на основании отчета по учебной/производственной практике, содержащем задание на практику и аттестационный лист с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время учебной/производственной практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила учебная/производственная практика.

3.2. Требования к Отчету по учебной/производственной практике

Требования к Отчету по учебной/производственной практике представлены в Методических указаниях по практике.

4 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) I ПАСПОРТ

Назначение:

ККОС предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

II ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Типовой вариант

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 1.2, ПК1.3; ОК 1-9.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться:
- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;
-Справочником руководителя общественного питания.
3. Время выполнения задания – 180 мин

Текст задания:

- Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов;
- Произвести расчет сырья для приготовления полуфабрикатов, оформить технологические карты;
- Приготовить полуфабрикаты:
«кольбер» рыба жареная с зеленым маслом (1шт);
зразы рубленные из мяса птицы (1шт);
- Провести оценку качества готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям;

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: 30

Время выполнения каждого задания: 3ч.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- - холодильные шкафы;
- - производственные столы;
- - стеллажи
- - моечные ванны;
- - мясорубка;
- - универсальная кухонная машина;
- - инструменты и приспособления;
- - кухонная посуда и инвентарь;
- - столовая посуда и приборы.

III Б КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Таблица 4.1

Код и наименование компетенции (ПК и ОК)	Основные показатели оценки результатов	Оценка (да/нет)
Ход выполнения задания		
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для	-организация рабочего места для подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из него (подбор инвентаря,	

<p>сложной кулинарной продукции.</p>	<p>оборудования) - выполнение расчетов массы сырья (мяса) для приготовления полуфабрикатов - организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов - оценка качества подготовленных полуфабрикатов из мяса</p>	
<p>ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-- организация рабочего места для подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья (рыбы) для приготовления полуфабрикатов - организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд в соответствии с технологическими документами - выполнение требований безопасного использования</p>	

	<p>производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы 	
<p>ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места для подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов из нее (подбор инвентаря, оборудования) - выполнение расчетов массы сырья для приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика - организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика - выполнение требований безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика - оценка качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы, дичи и кролика 	

ПРИЛОЖЕНИЯ

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»

Многопрофильный колледж

Направление подготовки «Профессиональное обучение, информационные
технологии и сервис»

Согласовано:

Председатель ПЦК

Сферы обслуживания

_____ И.В. Авдюшина

Протокол № от «__» __ 2017г.

Утверждаю:

Заведующий отделением № 4

_____ Л.А. Закирова

«__» _____ 2017г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Часов по ФГОС СПО _____

Экзаменаторы:

_____ / преподаватель

_____ / преподаватель

_____ / преподаватель

_____ / мастер п/о

_____ / мастер п/о

«__» _____ 2017г.

Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»
Многопрофильный колледж

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и
приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:
ПК 1.2, ПК1.3; ОК 1-9.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;

- Справочником руководителя общественного питания.

3. Время выполнения задания – 180 мин

Текст задания:

- Организовать рабочее место по приготовлению полуфабрикатов;

- Произвести расчет сырья для приготовления полуфабрикатов, оформить технологические карты;

- Приготовить полуфабрикаты:

«кольбер» рыба жареная с зеленым маслом (1шт);

зразы рубленные из мяса птицы (1шт);

- Провести оценку качества готовых полуфабрикатов по органолептическим показателям;

« » _____ 2017г.

Экзаменаторы: _____
