МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### «САРАТОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СО СПО СККИ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В. Мельникова

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 г

**КОМПЛЕКТ**

**контрольно-оценочных средств**

**для оценки результатов освоения профессионального модуля**

ПМ. 01 Организация процесса приготовления

и приготовление полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности:

**260807 «Технология продукции общественного питания»**

**(базовая подготовка)**

Саратов 2013

**Разработчик:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Государственное бюджетное образовательное учреждение Саратовской области среднего профессионального образования «Саратовский колледж кулинарного искусства» |  | Преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории |  | Ж.О. Ходас  |

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ресторан «Империал» |  | заведующая производством |  | Филиппова М.А.  |

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

## Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

по специальности среднего профессионального образования **260807 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).**

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 1.1 |  Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. |

**Общие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| 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 3.  | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4.  | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5.  | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6.  | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7.   | Брать на себя ответственность за работу членов команды подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8.  | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания[[1]](#footnote-1)**  | **Показатели** | **Критерии****Форма аттестации****(в соответствии с учебным планом)** |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | - оценка качества мяса, мясных продуктов и домашней птицы органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами | Текущий контроль: практическое задание.Рубежный контроль: зачет.Устный экзамен. |
| ПК1.2.Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | -обработка рыбы, основныхполуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием;-выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой  | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.Рубежный контроль: зачет.Устный экзамен. |
| ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции | - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;-оформление и хранение в соответствии с выбранным ассортиментом | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.Рубежный контроль: зачет.Устный экзамен. |

# 2. Комплект контрольно-оценочных средств

# 2.1. Теоретические задания

Тест по модулю (раздел обработка мяса и птицы)

1. Назовите: Классификация мяса по видам.

* Говядина
* птица
* свинина
* баранина

у🖎

2. Укажите: Мясо содержит много:

* Полноценных белков -14,5-23%,
* жира - от 2 до 37,
* минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
* витами­ны A, D, РР и группы В.

⯑

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

⯑

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

* оссеин
* эластин
* коллаген

6. Предприятия общественного питания по­лучают мясные полуфабрикаты:

* грязные,
* порционные,
* мел­кокусковые,
* рубленые,
* кусковые
* средние.
* крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1. сухую корочку,
2. цвет - от бледно-розового до красного,

3.Консистенцию - плотную, эластичную,

4. синий цвет,

5. запах несвежего мяса.

 т🗐

8. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

* размо­раживание,
* обмывание,
* обсушивание,
* кулинарная разделка и обвалка,
* зачистка и сортировка мяса,
* приготовление полуфабрикатов.

9. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

* деление куски
* дуление на части
* де­ление на отруба,
* обвалка отрубов,
* жиловка и зачистка.



10. При разделке передней четвертины (говядины) получают отруба:

* отруба,
* крупнокусковые части,
* мелкокусковые части,
* лопаточную часть,
* шейную часть,
* грудинку,
* спинно - реберную часть.

11. Что такое вырезка:

* наиболее нежная часть мяса, используется для жарки круп­ными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
* наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

12. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

 а) 15-18°С. б) 15-23°С. в) 7-8 °С. г) 54-55 °С.

13. Для чего перед использованием печень можно ошпарить?

1. чтобы во время жарки не выделялось много белка.
2. чтобы во время жарки быстрее была готова.

14. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

* лопаточную часть,
* корейку,
* грудинку,
* шейную часть,
* тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

15. Объясните: Обрезки используют:

* Для приготовления котлетной массы.
* Дл приготовления бульонов.
* Для приготовления бифштекса.

16. В результате кулинарной разделки и обвалки (баранины) получают:

* Лопаточную,
* шейную часть,
* грудинку,
* тазобедренную часть.

17. К сельскохозяйственной птице относят тушки:

* кур,
* гусей,
* индеек,
* уток,
* цыплят,
* утят.

18. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

1. белки,
2. минеральные вещества,
3. жиры,
4. экстрактивные вещества,
5. витамины РР, A, D, группы В.

19. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

1. степная,
2. боровая,
3. болотная,
4. водоплавающая.

20. Тушки птицы заправляют:

* в брюки,
* в три нитки,
* "в кармашек",
* в одну нит­ку,
* в две нитки.

21. При приготовлении полуфабрикатов (из говядины) применяют следующие приемы: ( уточнить последовательность)

* нарезка (1)
* отбивание (2)
* подрезание сухожилий (3)
* панирование (4)
* шпигование (5)
* маринование (6)
* поедание
* выбрасывание

22. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

 а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

 🕮

23. Заполните таблицу: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины.

|  |
| --- |
| Название П/Ф |
|  |
|  |

☝З/Э

24. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

25. Ромштекс перед жаркой:

* не панируют
* панируют
* обрезают

26. Размер бифстроганов?

* брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
* порционные куски толщиной 1,5-2 см,
* брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

27. гуляш это мелкокусковый полуфабрикат?

* кубики массой 20-30 г по 4-5 шт. на порцию,
* брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
* брусочки массой 10-15

28. Из баранины и свинины приготавливают:

* крупнокусковые,
* порционные,
* мелкокусковые полуфабрикаты.

🕮

29. Заполните таблицу: виды полуфабрикатов.

|  |  |
| --- | --- |
| Части мяса  | Виды полуфабрикатов |
| крупнокусковые  | порционные  | мелкокусковые  |
| Баранина  |   |   |   |
| Корейка    |  |  | Шашлыки  |
| Тазобедренная часть  | Для жарки целиком  |  |  |
| Лопаточная часть |  |  |  |
| Грудинка    |  | –    |  |
| Свинина  |   |   |   |
| Корейка |  | Котлеты натуральные отбивные, эскалоп |  |
| Тазобедренная часть |  |  |  |
| Лопаточная часть |  |  |  |
| Грудника  | Для варки  | –  |  |
| Шея |  | Свинина духовая |  |

30. Укажите: Рубленными бывают:

1. Бифштекс
2. Филе
3. Лангет
4. Котлеты натуральные
5. Шницель натуральный
6. Ромштекс
7. Фрикадельки
8. Люля-кебаб.

31. Для приготовления котлетной массы берут:

* хлеба пшеничного – 250, 350,
* воды или молока – 300, 150,
* соли – 20, 50,
* перца молотого – 1.10.

32. Какие полуфабрикаты получают из котлетной массы:

1. Котлеты рубленые
2. Биточки рубленые
3. Шницель рубленый
4. Зразы рубленые
5. Тефтели
6. Рулет

🕮

33. Из птицы и дичи приготавливают различные полуфабрикаты, какие:

* целые тушки птицы (для варки и жарки),
* порционные,
* мелкокусковые,
* рубленые.

34. Рагу –это:

* куски по 2-3 шт. на порцию, массой по 40-50 г каждый.
* куски по 4-5 шт. на порцию, массой 25-30 г каждый.

🕮

35. Заполните таблицу: Полуфабрикаты из филе птицы и дичи.

|  |
| --- |
| Название п/ф |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

36. Приготовленные П/Ф хранят при?

* температуре от 0 до 4°С.
* температуре от 12 до 23°С.
* температуре от 20-до 24°С.

Тест по модулю (раздел обработка рыбы)

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.

1. **Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?**

 [ ] а) разрушается;

 [ ] б) улетучивается с паром;

 [ ] в) переходит в клейкое вещество глютин.

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

 [ ] а) улучшению цвета;

 [ ] б) повышению калорийности;

 [ ] в) возбуждению аппетита.

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

**5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах**,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7.** **Чтобы сократить потери минеральных веществ , в воду добавляют**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?**

 [ ] а) порционными кусками (кругляшом);

 [ ] б) целиком;

 [ ] в) разделывают на филе.

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

 [ ] а) окунь;

 [ ] б) маринка;

 [ ] в) ставрида.

 **10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?**

 [ ] а) налим, угорь, бельдюга;

 [ ] б) щука, навага, линь;

 [ ] в) камбала, треска, сайда.

**11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**13 В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_эталон: в первую очередь удаляют спинной плавник

**14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?**

**------------------------------------------------------------------------------------------------**

**15. Как подразделяется рыба по размерам?**

**------------------------------------------------------------------------------------------------------**

 **16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

 **17. Какая рыбаимеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------** **18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?**

**---------------------------------------------------------------------------------------------------------**

 **19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом** ........... **оС, а для жаренья – под углом** ............**оС.**

 **20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?**

**---------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе.Цель панирования** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**23. Как определяют готовность кнельной массы?**

**------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------\_**

**24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**26. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

27. **Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.**

**28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**31. Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**32. Тушатглавным образом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.**

эталон:

**33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли \_\_\_\_\_\_\_ мин (после вторичного закипания воды).**

**34. Как правильно охлаждать кальмаров?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**35. Мидии варят, заливая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении.Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).**

эталон: кипящую

**37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?**

 [ ] а) котлеты, биточки;

 [ ] б) зразы, тельное;

 [ ] в) тефтели, фрикадельки.

**38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?**

 [ ] а) котлеты;

 [ ] б) зразы;

 [ ] в) тефтели.

**39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?**

 [ ] а) да;

 [ ] б) нет.

**40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------**

**41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

 [ ] а) жарка

 [ ] б) брезирование

 [ ] в) термостатирование

 [ ] г) пассерование

 [ ] д) тушение

 [ ] е) бланширование

 [ ] ж) запекание

**2.2 Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

***Задание № 1***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб передней четвертины говядины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.

7.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 2***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила полутуша говядины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб задней четвертины говядины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 3***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша баранины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб туши баранины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для жарения и варки.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для обвалки мяса.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество котлетной массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления котлетной массы и п/ф из нее.

7.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 4***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша свинины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб туши.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 5***

Вы работаете в мясном цехе. В цех поступила туша телятины.

1.   В какой последовательности вы будете производить разруб туши телятины.

2.   Какие части мяса этой п/ туши вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 5 кг мяса говядины весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в мясном цехе.

***Задание № 6***

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила птица охлажденная.

1.   В какой последовательности вы будете производить обработку тушек птиц.

2.   Какие части птицы вы будете использовать для тушения и для котлетной массы.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из котлетной массы.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 2 кг птицы весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

***Задание № 7***

Вы работаете в птицегольевом цехе. В цех поступила дичь замороженная.

1.   В какой последовательности вы будете производить обработку тушек дичи.

2.   Какие части птицы вы будете использовать для тушения и жарки.

3.   Как определить качество мяса.

4   Организуйте рабочее место повара для приготовления изделий из дичи.

5   Из мяса вам необходимо приготовить котлетную массу. Какое количество рубленой массы можно приготовить из 6 кг фазана весом брутто.

6.   Подберите оборудование и инвентарь для приготовления рубленой массы и п/ф из нее.

8.   Правила т/б при работе в птицегольевом цехе.

 **2.3 Экзаменационные билеты**

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 1

1. Дать определение, что такое кулинария, что она изучает.
2. Разделка рыбы на чистое филе.
3. Обработка корнеплодов.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 2

1. По каким признакам различают кулинарные изделия, блюда и полуфабрикаты.
2. Разделка бесчешуйчатой рыбы. ( Сом, налим, угорь)

3.Обработка капустных и луковых овощей.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 3

1. Что называется сырьем.
2. Разделка рыбы на чистое филе с кожей.

3.Требования к повару.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работ

Билет № 4

1. Дать понятия основным способам тепловой обработки.
2. Обработка грибов.

 3.Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки, тефтели).

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № 5

1. Дать понятия вспомогательным способам тепловой обработки.
2. Техника приготовления котлетной массы из рыбы.
3. Простые формы нарезки из моркови.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной р

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 6

1. Дать понятия комбинированным способам жарки.
2. Из каких стадий состоит обработка мороженного мяса.
3. Характеристика нерыбных морепродуктов (раки, омары).

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной р

Билет № **7**

1. Разделка передней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки картофеля.
3. Техника обработки осетровой рыбы.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной ра

Билет № 8

1. Обработка субпродуктов первой категории (мозги, сердце, вымя, мясокостные хвосты говяжьи).
2. Дать характеристику рыбного сырья (Сом, щука, макрурус)
3. Все формы нарезки свеклы.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № **9**

1. Разделка задней четвертины говядины.
2. Сложные формы нарезки из моркови.
3. Обработка нерыбных морепродуктов (лангусты, мидии).

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Билет № **10**

1. Обработка субпродуктов первой категории ( печень, почки, язык).
2. Обработка томатных и тыквенных.
3. Характеристика и виды панировок.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № **11**

1. Обвалка говяжьей туши (панирование, шпигование, маринование.)
2. Техника подготовки щуки фаршированной.
3. Обработка луковых. Виды нарезки из лука.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной рабо

Билет № **12**

1. Требования к обвальщику мяса.
2. Особенности обработки судака, маринки.
3. Простые формы нарезки картофеля.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 13

1. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, зразы, фрикадельки).

2. Заправка птицы клювом.

3. Простые формы нарезки из картофеля.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет №14

1.Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины (бефстроганов, азу).

2.Порядок оказания услуг.

3.Обработка клубнеплодов.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Билет № 15

1. Техника приготовления котлетной массы из птицы (биточки, котлеты по-жарски)

2. Обработка корнеплодов.

3. Обработка мяса диких животных (коза, заяц, медвежатина, кабан).

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 16

1.Характеристика мясного сырья.

2. Приготовление полуфабриката, мясо жаренное крупным куском (Ростбиф, три степени готовности).

 3.Требования к качеству, условия и сроки хранения овощей.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет №17

1. Обвалка говяжьей туши (нарезка, отбивание, подрезание сухожилий.)

2.Общие требования к производственному персоналу.

3.Классификация пищевой ценности рыбного сырья и нерыбных морепродуктов.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Билет № 18

1.Виды рыб семейства карповых и сельдевых.

2.Обработка десертных овощей.

3.Заправка птицы в ножку.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет №**19**

1.Заправка птицы в кармашек.

2.Подготовка овощей к фаршированию.

3.Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (шницель, шашлык по- карски, свинина духовая).

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № **20**

1.Виды рыб осетровых, лососевых.

2. Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины порционных (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.)

3.Требования к пекарю.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № **21**

1.Порционные полуфабрикаты из говядины (зразы отбивные, говядина духовая.

2.Основная характеристика охлажденной, свежей, мороженной рыбы.

3.Дать понятие, что такое полуфабрикат в кулинарии.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет №**22**

1. Техника приготовления рыбных полуфабрикатов (целая рыба, порционные куски).

2.Обработка нерыбных морепродуктов (кальмары, осьминоги).

3.Порционные полуфабрикаты из говядины ( лангет, антрекот).

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № **23**

1. Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы.

2.Порционные полуфабрикаты из говядины (бифштекс, филе).

3.Обработка сельскохозяйственной птицы.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет №**24**

1. Обработка нерыбных морепродуктов (трепанги, устрицы, морские гребешки).

2.Обработка и характеристика дичи.

3.Полуфабрикаты из баранины и свинины крупным куском (для жарки, варки, запекания.)

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 25

1. Полуфабрикаты из птицы.

2. Обработка луковых, все формы нарезки.

 3. Общие требования к производственному персоналу.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 26

1. Требования к заведующему производством.

2. Заправка птицы в одну нитку.

 3. Обработка нерыбных морепродуктов ( креветки, морская капуста).

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 27

1. Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (тельное, биточки, котлеты).

2. Полуфабрикаты из баранины и свинины порционные (баранина духовая, котлеты натуральные, эскалоп.

 3. Требования к кулинару мучных изделий.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 28

1. Разделка и обвалка бараньей туши.

2. Порционные полуфабрикаты из говядины (ромштекс, бифштекс.).

3. Разделка рыбы на филе с кожей и реберными костями.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 29

1. Основные требования по технике безопасности при работе в мясном цехе.

2. Разделка свиной туши.

3. Требования к кондитеру.

 Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 30

1. Требования к изготовителю пищевых полуфабрикатов.

2. Мясо крупным куском, для тушения.

3. Обработка субпродуктов второй категории (головы, ноги, легкие, губы,рубцы).

### 2.4.Подготовка и защита портфолио

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Портфолио достижений студентА**

**фото**

 **студента**

**Фамилия, имя, отчество** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дата рождения** «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

**Специальность, получаемая в колледже, группа.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сроки обучения** **по специальности** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контактный телефон** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Портфолио достижений**
	1. **Учебно-профессиональная деятельность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Название профессиональных модулей** | Оценка | Экзамен(квалификационный) | Подпись |
| 1 | ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»  |  |  |  |
| 2 | ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» |  |  |  |
| 3 | ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» |  |  |  |
| 4 | ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» |  |  |  |
| 5 | ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |  |  |  |
| 6 | ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» |  |  |  |

 У .П. 01.01 П.П. 0101.

Задание на практику

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для

 сложных блюд

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для сложных блюд

-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы

для сложных блюд

-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной

и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы,

оборудование и инвентарь

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и

домашней птицы

**уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

*Вариативная часть:*

* проверять органолептическим способом качество дичи и соответствие технологическим требованиям к сложным блюдам из дичи и кролика;
* оформлять блюда из дичи, кролика;

**знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
* способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
* методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
* технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
* варианты побора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочная ведомость по профессиональному модулю****ПМ. 01Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обучающийся на \_\_ курсе по профессии/специальности  НПО/СПО ----------------------------------------------------------------------------------------------------------------освоил(а) программу профессионального модулю ---------------------------------в объеме \_\_\_\_\_\_\_ часов,  с «     »            20      г. по «    ».             20         г. **Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля** *(если предусмотрено учебным планом).*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Элементы модуля**ПМ | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** |
|  ПМ.01  |   |    |
| УП  |   |   |
| ПП  |   |   |

 **Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) |
| ПК 1. |   |   |
| ПК 2. |   |   |
| ПК 3. |  |  |

Дата \_\_\_ \_\_       \_ 20\_\_\_г.                    Подписи членов экзаменационной комиссии                                |

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики**

1. ФИО студента, № группы, специальность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для

 сложных блюд

-расчета массы мяса, рыбы и птицы для сложных блюд

-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы

для сложных блюд

-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной

и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы,

оборудование и инвентарь

-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и

домашней птицы

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(учебная практика)*

Руководитель практики от колледжа

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(должность) (подпись) (Расшифровка подписи)*

 «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

*(производственная практика)*

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *------------------ (должность) ---------------------------- (подпись) -------------------------------------------- (Расшифровка подписи)*

 *(Печать организации)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

## 2.5. Пакет экзаменатора[[2]](#footnote-2)

**Критерии оценок тестовой работы –**

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)