



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа по  
учебно-методической работе  
М.С. Агеева

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

МДК 01.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ  
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
в форме экзамена ив рамках программы подготовки специалистов  
среднего звена по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

**МО-19.02.10.ПМ.01.МДК.01.01.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.2/27

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования №384 от 22.04.2014 г.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.3/27

## Содержание

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств .....	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 01.01 .....	7
1.4 Результаты освоения программы МДК 01.01, подлежащие проверке .....	8
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 01.01 .....	17
2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 01.01, подлежащие проверке на экзамене в 3-м семестре .....	19

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.4/27

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

### 1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 01.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

#### *Профессиональные компетенции:*

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции,

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,

ПК 1.4. Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для 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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.5/27


- 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 (подчинённых), за 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.

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

- *уметь:*
  - - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;
  - - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, птицы и сырья растительного происхождения 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, птицы и сырья растительного происхождения для сложных блюд;
  - - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- *знать:*
  - - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной, утиной печени и сырья растительного происхождения для сложных блюд;
  - - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.6/27

- - 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, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном 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, печени и сырья растительного происхождения;
- - методы обработки и подготовки мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения для приготовления сложных блюд;
- - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;
- - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и сырья растительного происхождения;
- - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы, домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.7/27

### 1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 01.01

Элемент МДК 01.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3-й семестр Экзамен	<ul style="list-style-type: none"> <li>-устный опрос;</li> <li>-наблюдение за выполнением лабораторных и практических работ;</li> <li>- контроль результата выполнения самостоятельных работ;</li> <li>-тестирование;</li> <li>-работа на интерактивных занятиях.</li> </ul>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ для СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.8/27

#### 1.4 Результаты освоения программы МДК 01.01, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<b>Дифференцированный экзамен по МДК.01.01- 3 семестр</b>				
<b>УМЕТЬ</b>				
<i>У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</i>	ПК 1.1;ПК 1.2,ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования , инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	<i>Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП</i>
<i>У.2 принимать решения по организации процессов подготовки приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</i>	ПК 1.1;ПК 1.2,ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования , инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	<i>Выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД для ПОП: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</i>





Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>У.3 проводить расчеты по формулам</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	<i>Соблюдение расчетов согласно НТД для ПОП:</i> - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; --«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2
<i>У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	<i>Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП:</i> -ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование.



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	<i>Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования</i>
<i>У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита практических занятий: ПЗ № 1-41 -оценка выполнения и защита лабораторных работ: ЛР № 1-6 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен.	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и оборудования, инвентаря и приспособлений. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	<i>Соблюдение безопасности в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК</i>

**ЗНАТЬ:**



## Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>3.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	<i>Ассортимент реализуемой продукции согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.</i>
<i>3.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соблюдение правил и методов согласно НТД: -«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2 -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</i>
<i>3.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов, СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</i>



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>3.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ.</i>
<i>3.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ.</i>
<i>3.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов, СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов</i>



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>3.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Проведение расчетов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; -Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции-2006 г.; -«Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях питания различных форм собственности» от 12.08.1994 г. № 1-1098/32-2 -Временного порядка разработки и утверждения ТТК на блюда и кулинарные изделия</i>
<i>3.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН</i>





Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>3.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие методов обработки данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП</i>
<i>3.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование</i>
<i>3.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соответствие требованиям НТД: –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТ ; - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; -ТТК, ТК</i>



Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>3.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соблюдение подбора при приготовлении в соответствии с НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>
<i>3.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Соблюдение подбора при приготовлении в соответствии с НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК</i>
<i>3.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Проведение расчетов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК -СанПиН 2.3.2.1293-03 Гигиенические требования по применению пищевых добавок.</i>



Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
<i>3.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов</i>
<i>3.16 требования к безопасности хранения подготовленного мяса(птицы) в охлажденном и замороженном виде</i>	ПК 1.1; ПК 1.2, ПК 1.3; ПК 1.4; ОК.1-ОК.9	Текущий контроль: -устный опрос Раздел1-6 -проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы № 1-39 -тестирование. Промежуточная аттестация – экзамен	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами	<i>Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК</i>



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.17/27

## 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 01.01

Контроль и оценка результатов освоения МДК.01.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических и лабораторных занятий, выполнения тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить четыре задания; три – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (экзамен).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).


Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:

*-Критерии оценивания теоретических знаний:*

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.18/27

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связано и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

*- Критерии оценивания лабораторных и практических умений:*

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;


б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.19/27

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.


2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 01.01, подлежащие проверке на экзамене в 3-м семестре

Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 01.01

*По организации:*

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

1. Принципы и правила составления производственной программы овощного цеха.
2. Принципы и правила составления программы производственной мясного цеха.
3. Принципы и правила составления программы производственной рыбного цеха.
4. Принципы и правила составления программы производственной птицеполюевого цеха.
5. Требования к складским помещениям.
6. Основные направления развития общественного питания.
7. Техническая документация предприятий общественного питания: сборники рецептур блюд, ГОСТы и т.д.
8. Организация работы в мясном цехе предприятия, перерабатывающего сырье для своего производства; инвентарь, оборудование и приспособления.
9. Организация работы в рыбном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления
10. Организация работы в овощном цехе, инвентарь, оборудование и приспособления
11. Правила расчета выхода полуфабрикатов из овощей.
12. Правила приемки продуктов на склад.
13. Правила приемки мяса.
14. Товарные запасы, их роль и нормы.
15. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе, линии их оснащения.
16. Бракераж п/ф и кулинарных изделий, способы, ответственность работников, правила ведения журнала.
17. Санитарно-технические требования к хранению и отпуску продуктов.
18. Особенности работы мясо-рыбного цеха, линии обработки, их оснащение.
19. Организация работы цеха обработки зелени и взаимосвязь с другими цехами.
20. Организация труда в мясо-рыбном цехе, распределение обязанностей.
21. Организация технологического процесса в рыбном цехе на линии обработки рыбы с костным скелетом.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.21/27

22. Пути улучшения качества выпускаемой продукции предприятия общественного питания.

23. Использование отходов овощного цеха.

24. Организация работы мясного цеха заготовочного предприятия, организация труда.

25. Организация работы птицебельного цеха заготовочного предприятия, инвентарь, оборудование и приспособления.

26. Особенности организации работы крупных заготовочных цехов по выпуску полуфабрикатов из сырья растительного происхождения.

27. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов.

28. Организация снабжения ПОП, приемка продовольственных товаров.

29. Складское хозяйство.

30. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции при организации работы цехов по выпуску полуфабрикатов.

31. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков

*По оборудованию:*

1. Требования к материалам, используемым для изготовления машин.

2. Основные части и детали машин.

3. Понятия о передачах, определения, виды передач.

4. Аппараты контроля и управления

5. Аппараты включения.

6. Техническая документация машин.

7. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.

8. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.

9. Картофелеочистительные машины.


10. Овощерезательные машины.

11. Протира-резательные машины.

12. Мясорубки.

13. Фаршемешалка.

14. Машина для рыхления мяса.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.22/27

15.Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.

16.Котлетоформовочная машина.

17.Рыбоочиститель.

18.Холодильное оборудование.

19.Способы охлаждения.

20.Холодильные машины.

21.Торгово-холодильное оборудование.

22.Холодильные шкафы.

23.Холодильные камеры.

24.Холодильные прилавки и витрины.

25.Ледогенераторы.

26.Способы очистки картофеля.

27. Универсальные приводы.

28. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке мясо-рыбного сырья и производстве п/ф.

29. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке сырья растительного происхождения и производстве п/ф

30. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при подготовке рыбного сырья и производстве п/ф.

*По технологии:*

1.Предмет и задачи МДК курса.

2.Межпредметные связи с другими предметами.

3. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания.

4.Основные понятия технологического цикла производства кулинарной продукции при организации процесса приготовления и приготовлении полуфабрикатов.

5.Технологические принципы производства кулинарной продукции.

6.Классификация способов кулинарной обработки.


7.Механические способы обработки.

8.Гидромеханические способы обработки.

9.Химические и биохимические способы обработки.

10.Термические способы обработки.

11. Процессы, формирующие качество полуфабрикатов.
12. Изменения белков, жиров, углеводов.
13. Изменения вкуса, аромата и массы продукта.
14. Технологические свойства овощей.
15. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей.
16. Обработка картофеля.
17. Обработка корнеплодов.
18. Обработка капустных овощей.
19. Обработка луковых, тыквенных и томатных овощей.
20. Обработка салатных, шпинатных овощей, пряной зелени, бобовых и зерновых овощей.
21. Обработка десертных овощей.
22. Способы переработки овощей и их использование.
23. Централизованное производство овощных полуфабрикатов, требования к качеству и безопасному хранению полуфабрикатов.
24. Обработка грибов.
25. Характеристика водного сырья и его химический состав.
26. Обработка и разделка рыбы с костным скелетом
28. Особенности разделки рыбы для фарширования.
29. Особенности обработки некоторых видов рыб.
30. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом.
31. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, требования к качеству полуфабрикатов и безопасному хранению.
32. Приготовление полуфабрикатов из котлетной и кнельной масс рыб, требования к качеству и безопасному хранению.
33. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов, требования к качеству и безопасному хранению.
34. Обработка и использование рыбных отходов, требования к качеству и безопасному хранению.
35. Обработка нерыбного водного сырья, требования к качеству и безопасному хранению.
36. Характеристика мясного сырья, строение и состав мышечной ткани.
37. Технологическая схема механической обработки мяса.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.24/27

38.Разделка туш говяжьих.

39.Разделка туш мелкого рогатого скота.

40.Ассортимент полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и субпродуктов, требования к качеству и безопасному хранению.

41.Полуфабрикаты из рубленого мяса, требования к качеству и безопасному хранению.

42.Централизованное производство мясных полуфабрикатов, требования к качеству и безопасному хранению.

43.Особенности обработки поросят, диких животных, субпродуктов и костей, требования к качеству и безопасному хранению.

44.Характеристика сырья сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика и их кулинарная обработка.

45.Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика, требования к качеству и безопасному хранению.

46.Централизованное производство полуфабрикатов из птицы, использование пищевых отходов, требования к качеству и безопасному хранению.

47. Способы минимизации отходов при подготовке сырья для приготовления п/ф.

48. Актуальные направления в приготовлении п/ф из мяса, рыбы, птицы и растительного сырья.

49. Технологические добавки и начинки, характеристика, технология приготовления начинок для фарширования п/ф, требования к качеству, условия и сроки хранения.

50.Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении п/ф, способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья.

## ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК.01.01


1. В мясной цех поступила свинина: 3 полутуши, мясная, в количестве 390 кг.

- Рассчитайте выход:

а) мякоти;

б) корейки;



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: МО - 19.02.10.МДК.01.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ	С.25/27

в) грудинки.

- Сколько полуфабрикатов котлет отбивных Вы можете планировать в меню?

2. Определите закладку и количество судака мелкого для приготовления 30 порций полуфабриката «Рыбы отварной» (выход 1/100 готовой, кругляши).

3. Рассчитайте количество отходов и массу нетто полуфабриката «Помидоры (томаты) свежие парниковые неочищенные» если в овощной цех получено 306 кг помидор

4. Определите массу нетто и количество отходов при обработке 250 кг капусты белокочанной, если вырабатывается полуфабрикат «Капуста сырая очищенная».

5. В мясной цех поступила говядина: 2 туши, 1 категории, в количестве 900 кг.

- Рассчитайте выход:

а) мякоти;

б) толстого края;

в) лопаточной части.

Сколько порций кулинарного изделия «Антрекот» полуфабрикат Вы можете планировать в меню, если берем 2 колонку сборника рецептур.

6. Повару холодного цеха столовой необходимо приготовить 100 порций блюда «Салат мясной». Рассчитайте массу полуфабриката из мяса говядины 1 категории (брутто), необходимого для приготовления салата.

7. Определите количество отходов и массу нетто после удаления маринада у шампиньонов консервированных в количестве 250 кг.

8. В мясной цех поступила баранина: 2 туши, 1 категории, в количестве 100 кг.

Рассчитайте выход: а) мякоти; б) корейки с реберной костью; в) грудинки (мякоть).

- Сколько котлет отбивных полуфабрикатов Вы можете планировать в меню.

9. На производство ресторана поступила говядина 2 категории, 150 кг.- Рассчитайте выход:

а) мякоти;

б) котлетного мяса

- Составьте ассортимент полуфабрикатов котлетного мяса (занесите записи в таблицу):

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход мяса	Остаток

10. Составьте производственную программу овощного цеха по выпуску полуфабрикатов, если поступил картофель в количестве 200 кг (январь месяц).

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход овощей	Остаток

11. Определите массу нетто и количество отходов при обработке 150 кг капусты савойской свежей, если вырабатывается полуфабрикат «Капуста сырая очищенная».

12. Составьте производственную программу рыбного цеха из поступившего сырья: судак неразделанный крупный - 80 кг. Разработайте ассортимент полуфабрикатов для не менее трех блюд. Дайте рекомендации повару по обработке рыб с костным скелетом (записи оформите в таблицу).

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход рыбы	Остаток

13. В мясной цех ресторана поступила заявка на приготовление 50 порций полуфабриката блюда «Филе»

- Рассчитайте количество сырья.

- Какие части туши используют для приготовления полуфабриката «Филе».

Сколько нужно мяса говядины 1 категории, чтобы обеспечить выпуск данного количества полуфабриката (нужной части)?

14. Составьте производственную программу птицегольевого цеха ресторана по выпуску полуфабрикатов из поступившего сырья: куры полупотрошенные 1 категории 150 кг. (Записи оформить в таблицу)

Ассортимент	Закладка брутто	Количество порций	Расход птицы	Остаток

15. Определите массу нетто и количество отходов при обработке 350 кг моркови молодой (пучковой) с ботвой, если вырабатывается полуфабрикат молодой пучковой сырой очищенной моркови

16. Определить количество общих и пищевых отходов при обработке в мясном цехе 50 кг налима речного соленого, разделанного на филе без кожи и костей.

17. Поступило 180 кг свинины мясной 3 полутуши. Рассчитайте выход:

а) мякоти;

б) корейки (мякоть)

Сколько порций кулинарного изделия «Эскалоп» полуфабрикат Вы можете приготовить из этого количества мяса? Дайте рекомендации по приготовлению полуфабриката.

18. На производство поступила баранина 2 категории массой 150 кг. Рассчитайте выход мякоти, корейки с реберной костью. Дайте рекомендации по приготовлению п/ф «Корейка с реберной костью».

19. В мясном цехе в наличии имеется 120 кг свинины мясной. Составьте ассортимент полуфабрикатов для кулинарного магазина, их количество.

20. Какое количество полуфабриката «Эскалоп» получится из корейки мясной свинины? Вес туши 200 кг.

21. По производственной программе мясного цеха необходимо выпустить следующие полуфабрикаты:

- Мясо, жареное крупным куском - 25кг (крупные куски);

-Антрекот 100 порций.

Сколько мяса говядины 1 категории Вам необходимо заказать?

Какие части мяса используют для приготовления данных полуфабрикатов

22. Определите выход полуфабрикатов «Котлетного мяса» и «Вырезка» из говядины 1 категории весом 400 кг

23. По программе горячего цеха необходимо приготовить 100 порций картофеля жареного во фритюре «Пай», выход порции 1/100 в январе месяце.

Определить количество брутто полуфабриката картофеля и массу отходов.

24. Определите выход полуфабрикатов «Котлетного мяса» и «Вырезка» из говядины 1 категории весом 400 кг

25. Определите, сколько можно получить полуфабриката поджарки из обрезной свиной туши весом 100 кг.