КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе профессионального модуля)

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ПМ.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Макарова С.С.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств....3

1.1 Область применения фонда оценочных средств....3

1.2 Результаты освоения модуля....3

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания....3

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации....10

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании....25

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

1.2 Результаты освоения модуля

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	**Способен:** - выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе; - обеспечить наличие качественных сырья, материалов, продуктов; - осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов; - упаковки и хранения полуфабрикатов	**Знать:** - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов; - санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; - методы контроля качества сырья; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; - последовательность выполнения технологических операций; - правила утилизации отходов

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		Уметь: - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - обеспечивать соблюдение правил техники безопасности.
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	**Способен:** - выполнять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья; - осуществлять контроль качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережений.	**Знать:** - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья; - способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья; - формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья; - способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья **Уметь:** - выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья; - контролировать рациональное использование сырья; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию.
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Способен:** - выполнять приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнять подготовку полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Знать:** - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения; - современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - правила безопасной эксплуатации технологического оборудования; - способы сокращения потерь; - правила складирования упакованных полуфабрикатов; **Уметь:**

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		- выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке; - осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании;
ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Способен:** - выполнять разработку, адаптацию рецептур, полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - вести расчеты с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.	**Знать:** - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья; - актуальные в регионе традиционные и инновационные методы; - новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки; - современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; - правила расчета себестоимости полуфабрикатов. **Уметь:** - выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур; - выбирать тип и количество продуктов; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - комбинировать разные методы приготовления п/ф; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа

- практико-ориентированные задания (задачи к билетам для экзамена)

- билета для экзамена;

- оценочные материалы для экзамена по модулю

2.3 Критерии оценки результатов освоения модуля.

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;

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 связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

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

Критерии оценивания 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.

«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 по профессиональному модулю в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61 - 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

Руководство для экзаменатора по оценке МДК. Оценка МДК складывается из 3 заданий в экзаменационных билетах и выставляется по 5 бальной системе.

Оценка по учебной и производственной практике

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, и защиты отчета по практике.

Критерии оценивания экзаменационного задания по ПМ:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Способен: - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля;	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусм

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
инструкциями и регламентами				допущены ошибки при выполнении видов работ,	отренных программой профессионального модуля
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Способен: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Способен: - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессиональ	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессиональ	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценивания			
		Оценка в баллах			
		«5»	«4»	«3»	«2»
			ного модуля	ного модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	работ, предусмотренных программой профессионального модуля
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Способен: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;	Систематическое и глубокое знание материала, умение свободно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Полное знание материала, умение успешно выполнять виды работ, предусмотренные программой профессионального модуля	Знания учебного материала достаточны для выполнения видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля; допущены ошибки при выполнении видов работ,	Пробелы в знаниях основного учебного материала, допущены принципиальные ошибки при выполнении видов работ, предусмотренных программой профессионального модуля
Итоговая оценка по ПК_____					

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к практическим занятиям по МДК 01.01

Практическое занятие № 1. Заполнение заявки (требования в кладовую)

Контрольные вопросы

1. Количество необходимого суточного товарного запаса продуктов на производстве.

Практическое занятие № 2. Составление акта по дефектации товара

Контрольные вопросы

1. Способы складирования различного вида продуктов. Приведите примеры.

Практическое занятие № 3. Правила проведения бракеража. Заполнение журнала

Контрольные вопросы

1. Правила проведения бракеража блюд и кулинарных изделий
2. Органолептические показатели бракеража блюд и кулинарных изделий.

Практическое занятие № 4. Сборник рецептур блюд. Их назначение, виды

Контрольные вопросы

1. Виды сборников рецептур.

Практическое занятие № 5. Сборник рецептур блюд. Содержание

Контрольные вопросы

1. Назначение разделов сборника рецептур.
2. Назначение рецептуры блюда.

Практическое занятие № 6. Подбор оборудования и инвентаря для заготовочных предприятий, цехов

Контрольные вопросы

1. Коэффициент использования принятой машины меньше установленного.
2. Зависимость коэффициента использования оборудования от продолжительности работы цеха.

Практическое занятие №7. Изучение устройства и принципы действия картофелеочистительной машины. Сборка и разборка машины. Освоение правил безопасной эксплуатации Картофелеочистительная машина МОК-250

Контрольные вопросы

1. Правила безопасности эксплуатации Картофелеочистительной машины МОК-250.
2. Для чего рабочий инструмент машин и механизмов имеет волнистую поверхность.

Практическое занятие №8. Изучение устройства и принципы действия машин для обработки сырых овощей. Сборка, разборка машин, освоение правил безопасности эксплуатации. Овощерезательная машина МР050-200

Контрольные вопросы

1. Принцип нарезки овощей в машинах и механизмах различных типов.
2. Регулирование толщины среза овощей в машинах и механизмах различных типов.

Практическое занятие №9. Изучение устройства и принципы действия протирорезательных механизмов к универсальным приводам. Сборка, разборка машин, освоение правил их безопасной эксплуатации. Протирорезательная машина МП-800

Контрольные вопросы

1. Виды роторов, используемые в протирорезательной машине МП-800.
2. Способы удаления непротертых продуктов в протирорезательной машине МП-800.

Практическое занятие №10. Расчет норм отходов корнеплодов при приготовлении полуфабрикатов по сезону

Контрольные вопросы

1. Рассчитать массу нетто картофеля.
2. Способы уменьшения количество пищевых отходов.

Практическое занятие №11. Расчет норм отходов луковых, капустных овощей и зелени при приготовлении полуфабрикатов

Контрольные вопросы

1. По какой графе рецептуры определяется закладка овощей в котел.
2. На какой сезон указан нормы отходов луковых в рецептуре Сборника.

Практическое занятие №12. Расчет норм отходов плодов, грибов и десертных овощей при приготовлении полуфабрикатов

Контрольные вопросы

1. По какой графе рецептуры определяется закладка грибов в котел.
2. На какой сезон указан нормы отходов десертных овощей в рецептуре Сборника.

Практическое занятие №13. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах предприятия. Оценка качества продуктов питания по органолептическим показателям

Контрольные вопросы

1. Методы определения качества.
2. Документы регламентируют качество.

Практическое занятие №14. Расчет взаимозаменяемости продуктов при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов

Контрольные вопросы

1. Какой таблицей сборника рецептур пользуются при взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.
2. На какой сезон указан нормы отходов клубнеплодов в рецептуре Сборника.

Практическое занятие №15. Централизованное производство полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов

Контрольные вопросы

1. Нормативный документ, регламентирующий ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых централизованно.
2. Необходимый учет при кулинарном использовании централизованно вырабатываемых полуфабрикатов.

Практическое занятие №16. Кулинарное использование полуфабрикатов из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Полуфабрикаты, выпускаемые пищевой промышленностью

Контрольные вопросы

1. Необходимый учет при замене свежемороженых продуктов.
2. На какой сезон указан нормы отходов капустных в рецептуре Сборника.

Практическое занятие №17. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке сырья и изготовлении полуфабрикатов

Контрольные вопросы

1. Классификация универсальных приводов.
2. Техника безопасности при работе с технологическим оборудование.

Практическое занятие №18. Расчет расхода соли и специй при приготовлении полуфабрикатов

Контрольные вопросы

1. Какой таблицей сборника рецептур пользуются при определении расхода соли и специй при приготовлении блюд и изделий.
2. Что необходимо учитывать при определении расхода соли и специй для приготовления блюд и изделий.

Практическое занятие №19. Ознакомление с требованиями нормативных документов на отдельные виды пищевых материалов

Контрольные вопросы

1. Требования к качеству соли, сахара в соответствии с нормативным документом.

Практическое занятие №20. Обработка рыбы

Контрольные вопросы

1. Схема разделки судака. Обработка семейства окуневых.
2. Разделка рыбы для фарширования (на кругляши, целиком).

Практическое занятие №21. Расчет нормы отходов при разделке рыб разных семейств и разной кондиции

Контрольные вопросы

1. Нормы отходов при разделке камбалы. Нормативный документ.
2. Нормы отходов при разделке угря. Нормативный документ.

Практическое занятие №22. Полуфабрикаты из рыбы. Расчет норм сырья

Контрольные вопросы

1. Какая кондиция рыбы заложена рецептурой Сборника.
2. Расчет нормы рыба разной кондиции.

Практическое занятие №23. Полуфабрикаты из рубленной натуральной и котлетной массы мяса рыб

Контрольные вопросы

1. Полуфабрикат для приготовления котлетной массы.
2. Приготовление кнельной массы.

Практическое занятие №24. Нестандартное сырье. Расчет процента потерь при приготовлении полуфабрикатов

Контрольные вопросы

1. Таблицы сборника рецептур, необходимые для определения норм отходов при разделке рыбы.

Практическое занятие №25. Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из морепродуктов. Решение задач и ситуаций

Контрольные вопросы

1. Расчет норм морепродуктов разной кондиции.

Контрольные вопросы к практическим занятиям по МДК 01.02

Практическое занятие №26. Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов из рыбы. Решение задач и ситуаций

Контрольные вопросы

1. Расчет норм расхода соли и специй.

Практическое занятие №27. Изучение устройства и принципа действие мясорубки. Сборка и разборка, правила безопасной эксплуатации. Мясорубка МИМ-82

Контрольные вопросы

1. Правила и особенности укрепления инструментов мясорубки.
2. Последовательность сборки рабочих инструментов мясорубки для основного набора.

Практическое занятие №28. Изучение устройства и принципа действия мясорыхлительной машины. Сборка, разборка, правила безопасной эксплуатации

Контрольные вопросы

1. Правила техники безопасности работы с мясорыхлительной машиной.

Практическое занятие №29. Изучение устройства и принципа действия котлетоформовочной машины. Сборка и разборка, правила безопасной эксплуатации

Контрольные вопросы

1. Регулирование массы изделий в котлетоформовочной машине.

Практическое занятие №30. Обработка говяжьих туш, туш свинины и баранины

Контрольные вопросы

1. Этапы процесса размораживания

Практическое занятие №31. Разделка говяжьей туши. Составление акта разруба. Полуфабрикаты из говядины

Контрольные вопросы

1. Документ, рекомендующий унифицированные формы первичной учетной документации.

Практическое занятие №32. Разделка туш мелкого рогатого скота. Составление акта разруба. Полуфабрикаты из туш мелкого рогатого скота

Контрольные вопросы

1. Сравните акты разрубов из свинины и баранины, их отличие.

Практическое занятие №33. Полуфабрикаты из рубленой натуральной и котлетной массы мяса говядины и мелкого рогатого скота

Контрольные вопросы

1. Требования, предъявляемые к хлебу для приготовления котлетной массы.

2. Части мяса говядины, свинины, баранины, которые используются для приготовления рубленной массы.

Практическое занятие № 34. Ознакомление с нормативными документами (ТТК, ГОСТ и т.д.). Разбор производственных ситуаций

Контрольные вопросы

1. Части мяса свинины и говядины, используемые для приготовления п/ф для тушения, согласно нормативному документу.

Практическое занятие № 35. Расчет выхода полуфабрикатов. Составление производственной программы заготовочных цехов

Контрольные вопросы

1. Сущность оперативного планирования в мясном цехе.

Практическое занятие №36. Органолептическая оценка качества полуфабрикатов. Нормативные документы

Контрольные вопросы

1. Органолептическая оценку качества продукции в общественном питании.
2. Методы органолептической оценки. Нормативные документы.

Практическое занятие № 37. Обработка субпродуктов, полуфабрикаты из субпродуктов

Контрольные вопросы

1. Кондиция поступающих субпродуктов на ПОП.
2. Способы обработки субпродуктов на ПОП.

Практическое занятие №38. Полуфабрикаты из мяса, прошедшего холодильную обработку

Контрольные вопросы

1. Преимущества быстрого и медленного размораживания.
2. Способы хранения охлажденное мясо.

Практическое занятие №39. Обработка птицы, дичи и кролика

Контрольные вопросы

1. Схема обработки птицы, кролика.

Практическое занятие № 40. Анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия (урок на производстве)

Контрольные вопросы

1. Факторы, влияющие на структуру производства.
2. Способы и методы повышения качество выпускаемой продукции.

Практическое занятие № 41. Работа с нормативной технической документацией

Контрольные вопросы

1. Нормативно-технологическая документация предприятий питания.
2. Назначение технологических карт.

Контрольные вопросы лабораторным занятиям

Лабораторное занятие №1. Нарезка овощей. Полуфабрикаты из сырья растительного происхождения

Контрольные вопросы

1. Отличие полуфабрикатов разной степени готовности.
2. Формы нарезки картофеля.
3. Ассортимент полуфабрикатов из картофеля.

Лабораторное занятие №2. Полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из рыбы с костным скелетом

Контрольные вопросы

1.Технологическая схема обработки рыбы с костным скелетом.

Лабораторное занятие №3. Полуфабрикаты рубленые из рыбы с костным скелетом

Контрольные вопросы

1. Рыбный полуфабрикат, используемый для приготовления котлетной массы.

Лабораторное занятие №4. Полуфабрикаты крупнокусковые, полуфабрикаты порционные и мелкокусковые из мяса

Контрольные вопросы

1. Полуфабрикаты, относящиеся к мелкокусковым.

Лабораторное занятие №5. Полуфабрикаты рубленые из мяса

Контрольные вопросы

1. Из каких частей туши готовят рубленые полуфабрикаты.

Лабораторное занятие №6. Способы заправки сельскохозяйственной птицы

Контрольные вопросы

1. Способы формы заправки птицы.

Тестовые задания открытого и закрытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ

Задания открытого типа

1. Тепловое, механическое, холодильное, вспомогательное оборудование ставится по ходу …

Ответ: технологического процесса

2. Для нарезания мяса используют разделочную доску … цвета

Ответ: красного

Задания закрытого типа

1.Технологический процесс – это:

А. комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса

Б. **последовательность операций, которые необходимо выполнить, чтобы из исходного сырья получить готовый продукт.**

В. совокупность методов и средств, предназначенная для реализации системы.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.2 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ОБРАБОТКУ, ПОДГОТОВКУ ЭКЗОТИЧЕСКИХ И РЕДКИХ ВИДОВ СЫРЬЯ: ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, РЫБЫ, НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ, ДИЧИ

Задания открытого типа

1. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки ее нужно замочить в…

Ответ: соленой воде

2. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, …, затем воду сливают, процеживают и варят

Ответ: замачивают

Задания закрытого типа

1. Определите форму нарезки по размерам. Длина 4-5. Сечение 0,2-0,2

А стружка

Б **соломка**

В брусочки

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.3 ПРОВОДИТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКУ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Задания открытого типа

1. Полуфабрикат «котлета по-киевски» приготавливается из …

Ответ: куриного филе

2. Отваривание продукта в малом количестве жидкости называется …

Ответ: припускание

Задания закрытого типа

1. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов:

А кубики 30-40г;

Б **брусочки длинной 30-40 мм, массой 5-7г;**

В кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.4 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ РАЗРАБОТКУ, АДАПТАЦИЮ РЕЦЕПТУР ПОЛУФАБРИКАТОВ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Задания открытого типа

1. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 100 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.

Ответ: 20 кг

2. Определите массу нетто, при механической кулинарной обработке 400 кг моркови пучковой, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 50 %.

Ответ: 200 кг

Задания закрытого типа

1. Нормативный документ, в которых указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приведены правила подготовки сырья к производству, технология приготовления блюд- это:

А **Сборник рецептур**

Б Технико-технологическая карта

В Рецептура

Практико-ориентированные задания (задачи к билетам для экзамена)

Задание 1

1. Определить массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце.
2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 2

1. Определить количество отходов и потерь при холодной обработке 176,5 кг говядины I категории.
2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 3

1. Определить массу брутто свинины обрезной, если при разделке выход мякоти составил 150 кг.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 4

1. Определить массу брутто судака мелкого для приготовления 50 порций судака «по – польски» (I колонка сборника рецептур)

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 5

1. Сколько килограммов порционных ошпаренных кусков осетрины весом нетто без кожи и хрящей получится из 57 кг осетрины среднего размера весом брутто, поступившей с головой.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Образец билета для экзамена

Федеральное агентство по рыболовству

БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_1___

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов. Форма нарезки, назначение. Кулинарное использование. Потери пищевых веществ при обработке овощей и использование отходов.

2. Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Задача

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

Оценочные материалы для экзамена по модулю

Экзамен по модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Экзаменационные задания для экзамена по модулю включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в рабочей программе модуля ПМ.01.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Образец билетов для экзамена по модулю

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

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ №_1___

ПМ.01 «*Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента*»

наименование профессионального модуля

На производство торгового центра «Пятерочка» поступил заказ на приготовление и реализацию через кулинарный отдел блюд на 115 человек к дню «Молодежи» в июле месяце. На производство поступила говядина 1 категории.

СОГЛАСНО СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ:

1 составить производственную программу для цеха.
2 оформить технологическую карту (или ТТК) и провести пересчет сырья с учетом сезона и кондиции на один сложный полуфабрикат. Дать рекомендации повару по приготовлению полуфабриката, соблюдению условий и сроков хранения.
3 организация рабочих мест в цехе. Используемое оборудование и инвентарь.
4 составить заявку на склад на сырье с учетом требований к качеству сырья. Обосновать свой выбор.

Председатель методической комиссии _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

Представитель работодателя _____ подпись _____ Инициалы, фамилия

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся.

Условия выполнения задания:

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 1-31

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 45 минут

Экзамен проводится по подгруппам в количестве 10 человек в виде устных ответов экзаменующихся.

программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента **Литература для экзаменующихся:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/