

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макаров Алексей Владимирович
Должность: И.о. директора технологического колледжа
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12
Уникальный программный ключ:
7f14295cc243663512787ff1435f9c1203eca75d

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский государственный аграрный университет –
МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

по профессиональному модулю

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

специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

форма обучения: очная

Москва, 2022

Содержание

1	Общие положения.....	3
2.	Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	3
3.	Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации.....	5

1. Общие положения

1.1 Комплект оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов»; МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов» является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в составе профессионального цикла.

1.2 КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме другие формы контроля по МДК.01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов» (3 семестр); в форме дифференцированного зачета по МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов» (4 семестр).

1.3 КОС разработаны на основании положений:

- ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

В результате освоения МДК обучающийся должен уметь:

У1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У 4 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 5 эпидемиологические требования;

У 6 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

У 7 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

У 8 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения МДК обучающийся должен знать:

З1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

З 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

З 3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

З 4 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

3 5 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

3 6 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

1.Задания для промежуточной аттестации по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (3 семестр)

1.1 Задание: Ответить на вопросы теста. Задание «Тестирование» формируется по вариантам. Каждый вариант представляет собой 25 вопросов закрытой и открытой формы

Выберите правильный(ые) ответ(ы):

1. Обработку овощей начинают с операции:

Правильный ответ _____ (сортировка)

2. Какой углевод, хорошо растворяется в воде – это:

Правильный ответ _____ (сахар)

3. Какой овощ, содержит наибольшее количество крахмала:

Правильный ответ _____ (картофель)

4. Овощи, содержащие эфирные масла в повышенных количествах:

а) свекла, арбузы;

б) петрушка, укроп, сельдерей;

в) томаты, баклажаны.

5. Какой корнеплод используется только в сыром виде – это:

Правильный ответ _____ (редис)

6. Овощ, который входит в группу корнеплодов – это:

а) морковь;

б) картофель;

в) свекла;

г) редис.

7. Операция, лишняя в обработке капусты:

а) удаление донца;

б) очистка;

- в) нарезка;
- г) мойка.

8. Согласны ли вы с утверждением:

В овощном цехе используются доски с маркировкой МС:

- а) да;
- б) нет.

9. Вид нарезки картофеля, используют в производстве:

- а) брусочки, ломтики;
- б) дольки, соломка;
- в) кружочки, чесночки;
- г) колечки, звенья.

10. Грибы, относящиеся (по строению) к группе пластинчатых:

- а) грузди и рыжики;
- б) белые грибы и подосиновики;
- в) лисички, сыроежки и сморчки.

11. Сырой очищенный картофель можно предохранить от потемнения с помощью:

- а) хранения его в холодной воде;
- б) посыпки его солью или сахаром;
- в) исключения доступа кислорода.

12. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит от:

- а) кулинарного использования;
- б) способа нарезания (машинный или ручной способ);
- в) их размеров.

13. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки, необходимо:

- а) выдержать её в течение 15...20 мин в соленой воде;
- б) выдержать её в течение 15...20 мин в горячей воде;
- в) выдержать её в течение 15...20 мин в холодной воде?

14. Фигурная нарезка овощей выполняется только:

Правильный ответ _____ (руками)

15. К недопустимым дефектам охлажденной рыбы относятся:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;**
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах.

16. Цех для обработки мяса – это...

Правильный ответ _____ (мясной)

17. Луковые овощи, допускающиеся к использованию для приготовления пищи:

- а) запаренные;
- б) загнившие;
- в) с естественным вкусом и запахом, характерными этому сорту;**
- г) поврежденные болезнями;
- д) подмороженные.

18. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это:

Правильный ответ _____ (Бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, шашлык)

19. Полуфабрикаты котлет отличаются от биточков (видом):

Правильный ответ _____ (формой)

20. Ингредиенты, входящие в основной состав котлетной массы:

- а) рыба, хлеб, соль и перец;
- б) чистое филе рыбы, хлеб без корок, жидкость, соль, перец;**
- в) чистое филе рыбы, яйцо, лук репчатый, хлеб без корок, жидкость, соль, перец.

21. Назначение мармитов, тепловых шкафов и термостатов:

- а) улучшение обслуживания потребителей;
- б) для приготовления горячих блюд;
- в) для варки заправочных супов, вторых и третьих блюд;
- г) поддержание готовой продукции в горячем состоянии.**

22. В какой цвет окрашивается морковь при пассировке в жире:

Правильный ответ _____ (оранжевый)

23. К тыквенным овощам относят:

- а) картофель, свекла;

б) огурцы, тыква, кабачки, арбуз, дыни;

в) морковь, репа;

г) манго, киви, яблоко.

24. К полуфабрикатам относят:

а) котлеты жареные;

б) пельмени и мясной фарш;

в) шарики из творога;

г) вареники с картофелем.

25. Ревень, с плоскими листьями и черешками относится к:

Правильный ответ _____ (десертный) овощ

26. Определите последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка

в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;

г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

27. Овощи, используемые для фарширования – это...

Правильный ответ _____ (перец)

28. Какая рыба является наиболее ценным продуктом питания:

Правильный ответ _____ (живая)

29. Тепловая обработка продуктов в жарочном шкафу с целью доведения их до кулинарной готовности и образования поджаристой корочки:

Правильный ответ _____ (запекание)

30. В каком овоще, содержится наибольшее количество крахмала:

Правильный ответ _____ (картофель)

31. Операции, входящие в обработку капусты:

а) сортировка;

б) удаление кочерыжки;

в) доочистка;

г) мойка;

д) срезание донца;

е) очистка.

32. Если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки, необходимо:

- а) выдержать в течении 15...20 мин в соленой воде;**
- б) выдержать в течении 15...20 мин в горячей воде;
- в) выдержать в течении 15...20 мин в холодной воде.

33 Какое вещество, обуславливает оранжевый цвет моркови:

Правильный ответ _____ (каротин)

34. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

- а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;
- б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, доочистка, мытьё, нарезка**
- в) мытьё, очистка, доочистка, нарезка;
- г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка?

35. Какой корнеплод используется только в сыром виде:

Правильный ответ _____ (редис)

36. К какой группе овощей относятся овощи: помидоры, баклажаны, перец:

Правильный ответ _____ (плодовые)

37. Яд, содержащийся в позеленевшем картофеле – это:

- а) антоциан;
- б) пектин;
- в) канцероген;
- г) соланин.**

38. К тыквенным овощам относят:

- а) картофель, свекла;
- б) огурцы, тыква, кабачки, арбуз, дыни;**
- в) морковь, репа;
- г) манго, киви, яблоко.

39. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей:

Правильный ответ _____ (овощной)

40. Какой овощ, соответствует виду обработки: Сортируют по размеру и степени зрелости, промывают, вырезают место прикрепления плодоножки – это:

Правильный ответ _____ (помидор)

41. Для приготовления рагу, капусту нарезают в виде полосок шириной 2-2,5 см, затем поперек на квадратики. Дайте название вида нарезки:

Правильный ответ _____ (шашки)

42. Сырой очищенный картофель от потемнения можно предохранить с помощью:

- а) хранения его в холодной воде;
- б) посыпки его солью или сахаром;
- в) исключения доступа кислорода.

43. Простые формы нарезки овощей, относящиеся к удлиненным:

- а) соломка, брусочек, ломтик;
- б) соломка, брусочек, долька;
- в) брусочек, кубики, стружка.

44. Нанесение продольных насечек на поверхность овощей при фигурной нарезке – это:

Правильный ответ _____ (фигура)

45. Длительность хранения картофеля влияет на его механическую обработку, при этом:

- а) увеличивается продолжительность обработки;
- б) увеличивается количество отходов;
- в) ухудшается качество полуфабриката.

46. Какая рыба наиболее ценным продуктом питания:

Правильный ответ _____ (живая)

47. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:

- а) осетр, горбуша, окунь;

- б) горбуша, сёмга, форель;**
- в) сёмга, форель, севрюга;
- г) треска, судак, сельдь.

48. Виды нарезки картофеля:

- а) брусочки, ломтики;**
- б) дольки, соломка;**
- в) кружочки, чесночки;**
- г) колечки, звенья

49. С какого первоначального этапа начинают обработку овощей:

Правильный ответ _____ (сортировка)

50. Небольшой кусочек сливочного масла находится внутри полуфабриката из птицы – это котлета по-:

Правильный ответ _____ (киевски)

51. Формы нарезки капусты - это:

- а) брусочки, дольки;
- б) крошка, кубики;
- в) соломка, шашки;**
- г) дольки, кубики.

52. Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания:

- а) бледно-розового цвета;**
- б) коричневого цвета;
- в) белого цвета;
- г) кремового цвета.

53. Форма нарезки мяса для бефстроганова – это:

- а) кубики 30-40г;
- б) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;**
- в) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;
- г) кубики 20-30 г.

54. Правильно размораживать птицу необходимо на:

Правильный ответ _____ (воздух)

55. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:

- а) снижение отходов при машинной очистке картофеля;
- б) снижение времени очистки;**
- в) повышение производительности труда.

56. Продукт, прошедший частичную кулинарную обработку, но не доведенный до готовности:

Правильный ответ _____ (полуфабрикат)

57. Способ тепловой обработки, при которой продукт полностью погружается в воду:

Правильный ответ _____ (варка)

58. Говяжья вырезка используется (укажите вид тепловой кулинарной обработки):

Правильный ответ _____ (жарка)

59. Из скольких частей условно состоит говяжья вырезка (указать цифрой):

Правильный ответ _____ (3)

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

- "5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;
- "4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;
- "3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;
- "2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

2 Задания для текущего контроля по МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (3 семестр)

Перечень практических работ

№	Практические работы
1	Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента.
2	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).
3	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).

4	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).
5	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся).
6	Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента дичи с учетом сезонности, специализации предприятия,
7	Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).
8	Решение ситуационных задач по технологическому циклу обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов. Дать характеристику этапов.
9	Решение ситуационных задач по расчету сырья.
10	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.
11	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)
12	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).
13	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл 2,0 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	2,0
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	1,0
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 2 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	2,0
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией;	1,0

	- вывод верный, частично обоснованный	
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы)	1,0
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	0,5
	- при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы	0,25
	- неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы	0
	ИТОГО	5

3. Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов» (4 семестр)

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов

Тест

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	белокочанная	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	к) томат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	л) батат	у) перец
6. Капустные	е) редис	м) чеснок	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	н) свекла	х) эстрагон
		о) брокколи	

Правильный ответ: 1. в, е, н, ф; 2. б, п, т, х; 3. г, з, р; 4. к, с, у; 5. ж, м; 6. д, и, о; 7. а, л

2. Зачем капусту кладут в соленую воду? _____

Правильный ответ: чтобы удалить насекомых

3. Обработку овощей начинают с операции:

а/ очистка, доочистка;

б/ сортировка, калибровка;

в/ мытье овощей;

4. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

Правильный ответ: 3, 4, 1, 5, 2

5. Лук репчатый обрабатывают в следующем порядке:

а/ удаляют чешуйки, обрезают корневища

б/ удаляют только корневища

в/ удаляют увядшие листья, обрезают ботву

г/ удаляют донце и шейку, очищают чешуйки

Правильный ответ: 3, 4, 1, 5, 2

6. Маринованные грибы обрабатывают в следующем порядке:

а/ отделяют от маринада, крупные нарезают

б/ очищают, нарезают, проваривают

в/ перебирают, сортируют, варят, бланшируют

г/ проваривают в соленой воде

Правильный ответ: 3, 4, 1, 5, 2

7. Свежие грибы промывают в воде:

а/ для удаления слизи

б/ для удаления песка, грязи, листьев

в/ для удаления горького привкуса

г/ для набухания

8. Какого вида нарезки картофеля не существует:

- а/брусочки, ломтики
- б/дольки, соломка
- в/кружочки, чесночки
- г/колечки, звенья

9. Какой вид нарезки овощей не относится к фигурным:

- а/соломка, кружочки
- б/спиральки, чесночки
- в/звездочки, цветочки
- г/бочоночки, ленточки

10. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используется для обработки клубнеплодов

- а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
- б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
- в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
- г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка

11. На какие категории делят рыбу по содержанию жира: _____

Правильный ответ: *тощую, средней жирности, жирную и особо жирную*

12. В каких цехах обрабатывают рыбу?

- а/заготовочный цех
- б/мясорыбный цех
- в/холодный цех

13. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а/приготовление полуфабрикатов
- б/разделка
- в/вымачивание
- г/размораживание

Правильный ответ: *г, в, б, а*

14. Перечислите три наиболее популярных способа размораживания рыбы: _____

Правильный ответ: *в воздушной среде; в жидкой среде; конденсирующимся паром под вакуумом*

15. Укажите правильную последовательность разделки чешуйчатой рыбы?

- а/удаление жабр
- б/промывание
- в/очистка чешуи
- г/удаление плавников
- д/удаление внутренностей

Правильный ответ: *в, г, а, д, б*

16. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы:

- а/Р.В.
- б/М.С.

в/Р.С.

17. В чем заключается особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

Правильный ответ: *при обработке с нее снимают кожу*

18. Для чего панируют рыбу? _____

Правильный ответ: *чтобы рыба не теряла жидкость и для образования корочки*

19. Назовите способы размораживания мяса: _____

Правильный ответ: *в холодильнике, в холодной воде*

20. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса.

а/ обсушивание

д/ обвалка

б/ обмывание

е/ сортировка мяса

в/ кулинарная разделка

ж/ приготовление полуфабрикатов

г/ размораживание

Правильный ответ: *з, б, а, в, д, е, ж*

21. Группы овощей (найдите лишнее):

а/ корнеплоды, клубнеплоды;

б/капустные, луковые;

в/морковные, артишоковые;

г/десертные, томатные

Примерный перечень теоретических вопросов для собеседования

Подготовка овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Приведите технологическую схему первичной обработки клубнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
2. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки корнеплодов.
3. Приведите технологическую схему первичной обработки корнеплодов. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
4. В чем состоят санитарные требования, предъявляемые к механической кулинарной обработке овощей?
5. Приведите технологическую схему первичной обработки капустных и луковых овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
6. Опишите оборудование, инвентарь и приспособления для механической кулинарной обработки картофеля.
7. Приведите технологическую схему первичной обработки томатных и тыквенных овощей. Какие формы нарезки и их кулинарное использование вам известны?
8. Каким должна быть организация рабочего места для обработки цветной капусты?

9. Приведите технологическую схему первичной обработки грибов (свежие, сухие, соленые). Каково их кулинарное использование?

10. Каковы требования к качеству очищенных овощей, условия и сроки их хранения?

11. Приведите технологическую схему первичной обработки десертных овощей. Расскажите об их кулинарном использовании?

12. Каким должна быть организация рабочего места для обработки картофеля?

Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования в целом виде? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы с костным скелетом для различных способов тепловой обработки. Каков при этом будет процент отходов?

2. Опишите оборудование и инвентарь, используемые для механической кулинарной обработки рыбы.

3. Каковы особенности подготовки механической обработки осетровых пород рыб. Перечислите виды полуфабрикатов осетровых пород рыб для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%)?

4. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из рыбы?

5. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для использования порционным куском? Перечислите виды полуфабрикатов для различных способов тепловой обработки. Каково при этом количество отходов (%)?

6. Расскажите, как обрабатываются, хранятся и используются рыбные пищевые отходы.

7. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (карп, судак)?

8. Охарактеризуйте способы оттаивания рыбы.

9. Каковы особенности разделки рыбы на чистое филе? Перечислите виды полуфабрикатов рыбы из чистого филе. Каков, при том, процент отходов?

10. Какие виды механического оборудования используются для обработки рыбы?

11. Каковы особенности подготовки рыбы с костным скелетом для фарширования (щука, порционный кусок)?

12. В чем заключаются санитарные требования к хранению полуфабрикатов из рыбы?

Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. Какова пищевая ценность мяса? Каково его кулинарное использование?

2. Дайте характеристику основных тканей мяса. Каковы его строение, особенности химического состава, пищевая и энергетическая ценность?

3. Какие виды мяса по термическому состоянию вам известны? Как осуществляется контроль качества мяса? Каковы признаки доброкачественного мяса?
4. Какие изменения происходят в тканях мяса при замораживании, хранении в замороженном состоянии и размораживании? Каково влияние этих изменений на качество и пищевую ценность продукта?
5. Каковы особенности хранения мяса в охлаждаемых помещениях?
6. Каковы особенности хранения мяса в неохлаждаемых помещениях?
7. Расскажите об экстрактивных веществах мяса и их роли в приготовлении пищи.
8. Приведите технологическую схему первичной обработки мяса (операции и их назначение).
9. Каковы особенности приготовления и ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов?
10. Каковы особенности приготовления и ассортимент порционных полуфабрикатов?
11. Каковы особенности приготовления и ассортимент мелкокусковых полуфабрикатов?
12. Расскажите о технологических операциях, используемых для приготовления мясных полуфабрикатов.
13. Приведите технологическую схему приготовления рубленого мяса.
14. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из рубленого мяса?
15. Расскажите о механическом оборудовании, применяемом при изготовлении полуфабрикатов из рубленого мяса и котлетной массы.
16. В чем заключаются требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

Подготовка птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

1. В чем пищевая ценность сельскохозяйственной птицы и ее кулинарное использование?
2. Какие виды птицы, поступающие на предприятия общественного питания, и признаки доброкачественного мяса птицы вам известны?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки сельскохозяйственной птицы (операции и их назначение).
4. Что собой представляет заправка птицы? Каково ее назначение и способы выполнения?
5. Каковы особенности приготовления и ассортимент полуфабрикатов из птицы в целом виде?
6. Каковы особенности приготовления полуфабрикатов из филе птицы? Назовите их ассортимент.
7. Как приготовить котлетную массу из сельскохозяйственной птицы? Опишите ассортимент и приготовление рубленых полуфабрикатов.
8. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса?

9. Каковы требования к качеству и условия хранения полуфабрикатов из мяса птицы?
10. Расскажите об организации работы птицеполюевого цеха, оснащении оборудованием и инвентарем.
11. В чем заключаются санитарно-гигиенические требования к изготовлению и хранению полуфабрикатов из птицы?
12. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?

Критерии оценки результатов выполнения теоретического задания		Баллы в соответствии с критериями оценки
		Максимальный балл – 2,0
1	<p>Демонстрирует глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Последовательно, самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы аргументированы, основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных.</p> <p>Четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>Дает верные, самостоятельные ответы на вопросы.</p>	2,0
2	<p>Демонстрирует недостаточно глубокое, полное знание и понимание программного материала.</p> <p>Недостаточно последовательно, но самостоятельно раскрывает основное содержание вопроса.</p> <p>Выводы основаны на самостоятельно выполненном анализе, обобщении данных, но в отдельных случаях недостаточно аргументированы.</p> <p>Недостаточно четко и верно даны определения понятий и научных терминов.</p> <p>При ответе на вопросы допускает несущественные ошибки, которые может исправить самостоятельно.</p>	1,5
3	<p>Демонстрирует в отдельных вопросах, неглубокое владение знаниями программного материала.</p> <p>Излагает программный материал фрагментарно, не всегда последовательно.</p> <p>Допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии.</p> <p>При ответе на вопросы допускает неточности.</p>	0,8
4	<p>Студент демонстрирует незнание и непонимание программного материала.</p> <p>Основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.</p> <p>Затрудняется отвечать на вопросы, при ответе допускает серьезные ошибки.</p>	0
Итого		2

Перечень практических работ

№	Практические работы
1	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из экзотических и редких видов овощей, грибов.
2	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья
3	Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы.
4	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса
5	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).

№	Критерии оценки	Баллы за критерии оценки
1	Аргументированность ответа	Максимальный балл -0,5 балла
	при решении приводит верные, достаточные аргументы, вывод верно обоснован	0,5
	при решении приводит частично верные, не достаточные аргументы, вывод частично верно обоснован	0,25
	приводит недостаточные аргументы, вывод неверно обоснован	0
2	Построение выводов	Максимальный балл – 1 балл
	- демонстрирует самостоятельный глубокий анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, обоснованный	1
	- демонстрирует самостоятельный анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией; - вывод верный, частично обоснованный	0,75
	- анализ данных в соответствии с предложенной ситуацией произведен недостаточно полно; - вывод частично верный, недостаточно обоснованный	0,5
	- испытывает значительные затруднения при анализе данных в соответствии с предложенной ситуацией, - вывод не верный, обоснование отсутствует	0
3	Устное объяснение решения задачи	Максимальный балл – 1,5 балла
	- верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - объяснение решения задания последовательное, связанное, логичное; - правильно и обстоятельно дается ответ (ответы) на сопутствующие вопрос (вопросы)	1,5

	<ul style="list-style-type: none"> - верно использована терминология, студент грамотно применяет понятия, понимает их смысл; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы 	1
	<ul style="list-style-type: none"> - при использовании терминологии обнаруживаются неточности, студент не всегда понимает смысл понятий; - незначительно нарушена последовательность, логика объяснения решения задания; - студент испытывает незначительные затруднения, отвечая на сопутствующие вопросы 	0,5
	<ul style="list-style-type: none"> - неверно использована терминология, студент не понимает смысл понятий; - полностью нарушена последовательность, логика объяснения решения задания (студент не может объяснить, каким образом пришел к решению задания) - студент дает неверные ответы на сопутствующие вопросы 	0
	ИТОГО	3