

Согласовано
Директор МУП
«Комбинат школьного питания»
Городского округа город Октябрьский
Республика Башкортостан
_____ Т.Ю.Абрамова
«__» _____ 2021г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«__» _____ 2021г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол № ____ от _____
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель: _____ Т.А.Давыдова

2021

Общие положения

Контрольно оценочные средства (далее - КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля

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

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании нормативных документов:

- основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»;
- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

На изучение профессионального модуля ПМ 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» учебным планом предусмотрено 258 часов, в том числе:

- лекции – 108 часов;
- практические занятия – 54 часов;
- самостоятельная работа обучающихся – 6 часов.

Требования к результатам обучения:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

- правила составления заявок на продукты;

уметь:

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

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

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

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

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

- 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;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;

- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

- контроле хранения и расхода продуктов.

Обучающийся должен освоить **профессиональные компетенции:**

- 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

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- практическое занятие;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на семинарских и практических занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Критерии оценки знаний

Оценка знаний и умений обучающихся осуществляется по пятибалльной системе.

Результаты обучения должны соответствовать ФГОС СПО, общим задачам дисциплины и требованиям к её усвоению. При оценке следует учитывать следующие качественные показатели ответов:

- 1) глубина ответа – соответствие требуемым теоретическим обобщениям;
- 2) осознанность ответа – соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию;
- 3) полнота ответа – соответствие объему программы дисциплины.

При оценке учитывается число и характер ошибок – существенные или несущественные.

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа.

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа. К ним можно отнести оговорки и опiski, допущенные по невнимательности.

Критерии оценки устного и письменного ответа

Оценка «5»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале.

Материал изложен литературным языком в определенной логической последовательности.

Оценка «4»:

- ответ полный, правильный, основан на изученном теоретическом материале.

Материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены 2-3 несущественные ошибки, исправленные по замечанию преподавателя.

Оценка «3»:

- ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка или ответ не полный, несвязный.

Оценка «2»:

- при ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые он не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

Перечень вопросов для подготовки к текущей и промежуточной аттестации

Тесты

Укажите цифровой код правильного ответа

1. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов и мяса:

- 1 Жилровка и зачистка
- 2 Выделение крупнокусковых п/ф
- 3 Обмывание
- 4 Обсушивание
- 5 Обвалка отрубов
- 6 Удаление клейма
- 7 Деление на отруба
- 8 Транспортировка в горячий цех
- 9 Нарезка на полуфабрикаты

2. Восстановите последовательность линии производства полуфабрикатов из рыбы:

- 1 Нарезка п/ф
- 2 Очистка рыбы от чешуи
- 3 Размораживание рыбы
- 4 Транспортировка в горячий цех
- 5 Удаление плавников, головы
- 6 Потрошение, промывание

3. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

4. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

5. Укажите проценты потерь, при повторном ошпаривании осетровых пород рыб:

- а) 5 -10%
- б) 30-33%
- в) 10-15%.

6. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

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

- а) окунь;
- б) маришка;
- в) ставрида.

8. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

9. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

10. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

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

- а) да;
- б) нет.

12. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?

- а) нет;
- б) да.

13. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

14. Укажите основные ткани мяса:

- а) мышечная
- б) костная
- в) соединительная
- г) соединяющая
- д) жировая
- е) красная

15. Укажите признаки доброкачественности замороженного мяса:

- а) цвет на поверхности и разрезах – розово-красный с сероватым оттенком за счет кристаллов льда;
- б) цвет на поверхности и разрезах – ярко-красный с синим оттенком;
- в) консистенция – твердая (при постукивании издает звук);
- г) запаха нет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости.

16. Укажите признаки доброкачественности охлажденного мяса:

- а) имеет на поверхности туши сухую корочку;
- б) цвет: от белого до розового;
- в) цвет: от бледно-розового до красного;
- г) консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем поверхность быстро выравнивается);
- д) консистенция – рыхлая, (при надавливании пальцем поверхность не выравнивается).

17. Укажите способы размораживания мяса:

- а) медленный способ;
- б) быстрый способ;
- в) в воде с добавлением соли.

18. Укажите причину, почему нельзя размораживать мясо в воде:

- а) в воду переходят дубильные вещества;
- б) в воду переходят растворимые пищевые вещества;
- в) в воду переходят растворимые экстрактивные вещества;
- г) в воду переходят нерастворимые пищевые вещества.

19. Дайте определение обвалки:

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей.

20. Укажите использование частей мяса, содержащих мало соединительной ткани, по способу тепловой обработки:

- а) для варки;
- б) для жарки;
- в) для тушения;
- г) для запекания;
- д) для припускания.

21. Укажите части мяса говядины в передней четвертине:

- 1 шейная часть;
- 2 лопаточная часть;
- 3 грудинка;
- 4 покровка;
- 5 толстый край;
- 6 тонкий край;
- 7 вырезка;
- 8 пашина;
- 9 верхний кусок тазобедренной части;
- 10 наружный кусок тазобедренной части;
- 11 боковой кусок тазобедренной части;
- 12 внутренний кусок тазобедренной части

22. Выберите правильный вариант ответа, чем отличается эскалоп от шницеля?

- а) не панированный полуфабрикат;
- б) нарезают из безкостной части корейки;
- в) натуральный порционный полуфабрикат;
- г) нарезают из тазобедренной части свинины;

23. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) тазобедренную;
- в) вырезку;
- г) грудинку.

24. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) рубленая масса без особенностей;
- б) добавляют репчатый лук, сырое яйцо;
- в) добавляется хлеб;
- г) добавляется сливочное масло.

25. Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?

- а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду;
- б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде;
- в) полностью разрушается.

26. От чего зависит продолжительность размягчения мяса?

- а) от стойкости коллагена к воздействию тепла;
- б) от количества коллагена в разных частях мяса;
- в) от первичной подготовки полуфабрикатов.

27. Укажите натуральные полуфабрикаты из говядины:

- а) мясо духовое
- б) бифштекс
- в) филе
- г) лангет
- д) антрекот
- е) шницель
- ж) ромштекс

28. Укажите натуральные полуфабрикаты из свинины:

- а) шницель
- б) котлеты натуральные
- в) котлеты отбивные
- г) эскалоп
- д) плов
- е) рагу

29. Укажите порционные полуфабрикаты из баранины:

- а) шашлык по-карски
- б) шашлык по-кавказски
- в) каре ягненка
- г) котлеты натуральные

30. Укажите мелкокусковые полуфабрикаты из свинины:

- а) бефстроганов
- б) поджарка
- в) гуляш
- г) рагу
- д) пилав
- е) плов
- ж) азу

31. Установите последовательность механической обработки сельскохозяйственной птицы.

- 1 Размораживают на воздухе при температуре 8-15 °С.
- 2 Отрубают голову.
- 3 Делают надрез на коже шеи со стороны спинки.
- 4 Крылья отрубают по локтевой сустав.
- 5 Тушку заправляют (в «кармашек» или в одну или две нитки).
- 6 Опаливают.
- 7 Натирают мукой или отрубями.
- 8 Отрубают ноги на 1-2 см ниже заплюсневое сустава.
- 9 Тушку промывают.
- 10 Кожу отгибают и шею отрубают по последний шейный позвонок.
- 11 Через полученное отверстие потрошат (удаляют пищевод и трахею).
- 12 Потрошат птицу через разрез от анального отверстия до начала грудной кости

32. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе; б) в воде;
- в) комбинированным способом.

33. Тушку сельскохозяйственной птицы перед тепловой обработкой заправляют:

- а) в «кармашек»;
- б) в «мешочек»;
- в) клювиком.

34. Какова цель заправки птицы?

- а) придать ей компактную форму;
- б) ускорить процесс тепловой обработки;
- в) удобнее нарезать на порционные куски.

35. Какую часть птицы используют для приготовления порционных полуфабрикатов?

- а) ножки;
- б) крылышки;
- в) грудки.

36. Какие полуфабрикаты готовятся из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Поварские».

37. Укажите виды рыб используемые для фарширования:

- а) сом, новага, щука
- б) щука, судак, карп
- в) судак, треска, окунь

38. Назовите осетровые породы рыб:

- а) семга, стерлядь, горбуша
- б) камбала, палтус, осетр
- в) осетр, стерлядь, белуга

39. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
- б) судак, сом, сабля;
- в) нототения, треска, хек.

40. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 - 30 с и быстро перекладывают в холодную воду?

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

41. Какое тесто готовится для полуфабриката «Рыба в тесте»?

- а) темпура;
- б) заварное;
- в) кляр.

42. При подготовке поросенка для тепловой обработки необходимо:

- а) замариновать поросенка
- б) замочить поросенка в холодной воде
- в) у поросёнка с внутренней стороны подрубают позвоночную кость между лопатками и тазовую кость
- г) при наличии щетины или шерсти тушки обсушивают, натирают мукой, опаливают и тщательно промывают в холодной воде

43. Укажите признаки доброкачественности тушек ягнят:

- а) Мышцы хорошо развиты, бёдра выполнены, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают, в области холки выступают незначительно.
- б) Мясо должно быть пронизано толстыми жировыми прожилками и покрыто тонкой жировой пленкой.
- в) Различают светлое, почти белое мясо молочных ягнят (в возрасте до 6 месяцев) и нежно розовое мясо откормленных ягнят (до 12 месяцев).
- г) На тушах курдючных и жирнохвостых ягнят остистые отростки спинных, поясничных

позвонков и холка выступают, имеются незначительные отложения жира в курдюке и жирном хвосте.

д) Масса туши не менее 3 кг.

е) Ягнятину вырабатывают целыми тушами с хвостами, с отделёнными запястными и заплюсневыми суставами, с неотделёнными почками и околопочечным жиром.

ж) Туши должны быть свежими, без посторонних запахов.

з) Поверхность от розово-молочного до розового с красным оттенком, жир белый.

44. Укажите экзотические виды рыб:

а) тунец, палтус, камбала

б) дорада, сибас, черная треска

в) ледяная рыба, форель, ставрида

45. Решите задачу:

Рассчитайте вес брутто печени мороженой говяжьей, дано вес нетто печени 120 г;

% отходов при обработке составили мороженой говяжьей печени – 17%

Ответ: _____.

46. Родиной блюда Карпаччо, является :

а) Австрия

б) Франция

в) Италия

г) Швейцария

47. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлаждённое, подмороженное, замороженное;

б) парное, охлажденное, оттаявшее;

в) парное, охлаждённое, отеплённое, замороженное, оттаявшее

г) горяче-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

48. Дефростация мяса обеспечивает: ...

а) удобство приготовления полуфабрикатов;

б) улучшение вкусовых качеств мяса;

в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;

г) обеззараживание поверхности мяса.

49. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины:

а) жарка целиком, порционным натуральным и мелкими кусками;

б) жарка панированным порционным и мелкими кусками, тушение крупным и порционным кусками;

в) тушение крупным, порционным и мелкими кусками;

50. Укажите части туши свинины:

1 корейка

2 лопатка

3 грудинка

4 тазобедренная часть

5 вырезка

6 шея

7 покровка

51. Укажите проценты отходов при холодной обработке крупного рогатого скота I категории:

а) - 26.5%

б) - 14,8%

в) - 28,5 %

ЛИТЕРАТУРА

- 3 Анфимова Н.А. Кулинария. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 400 с.
- 4 Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 240 с.
- 5 Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 160 с.
- 6 Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2021 – 208 с.
- 7 Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 112 с.
- 8 Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. -1-е изд. – М.: Академия, 2021 – 288 с.
- 9 Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2019
- 10 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2019 – 336 с.
- 11 Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 192 с.
- 12 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
- 13 Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. -3-е изд., стер. – М.: Академия, 2020 – 64 с.
- 14 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 512 с.
- 15 Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2 -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2019 – 64 с.
- 16 Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 17 Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013г. № 798,
- 18 Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
- 19 Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

Интернет-ресурсы:

- 1 <http://art-cooking.ru>
- 2 <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
- 3 www.chefs.ru
- 4 www.povarenok.ru
- 5 www.supercook.ru