МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»

_____ С.А.Дрягилева

от «16» июня 2018 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
МДК.01.01. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2018

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «16» июня 2018 г.

Разработчики:

Хамидуллина Равида Анваровна – преподаватель , первая квалификационная категория

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения **МДК.01.01. Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

1.3. Цели и задачи междисциплинарного курса – требования к результатам освоения междисциплинарного курса:

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

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

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

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса и рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, 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 мороженом виде;

- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- 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

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата и их критерии**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
Знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса и рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;	-знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - знание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методов определения их качества; - знание видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд;	Выполнение тестового задания	*Экзамен*

- 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 мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;	- знание основных характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; - знание требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - знание требований к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - знание способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - знание основных критерий оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - знание методов обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;		

- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и 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 **Уметь:** - органолептическим методом оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при	- знание технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - знание способов минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - знание актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - знание правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - знание требований к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде - органолептическим методом оценивает качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимает решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводит расчеты по формулам;		

охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.	- выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирает различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивает безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения экзамена

Тест №1 (приложение №1)
Тест №2 (приложение №2)
Тест№3 (приложение №3)

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК01.01.Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Курс: 2

Инструкция по выполнению экзаменационного теста

для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 01.01.

Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 01.01.

Тест состоит из 12 заданий.

Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 40 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.

На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.

Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.

Ответы на задания должны быть четкими и полными.

В заданиях по расчетам - выполняйте полное решение задач, используя таблицы Сборника рецептур, технологические карты и калькулятор.

При выполнении заданий на соотношение вы должны найти связи между позициями 1 и 2 столбиков. В задании позициям 1 столбика соответствовать может только одна позиция 2 столбика.

Задания на соотношение выполняются по следующему образцу:

Б- 1

В-3

Г-4

Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:

- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов

(если в заданиях на соответствие допущена хотя бы одна ошибка, студент получает 0 баллов).

Вам необходимо набрать максимальное количество – 24 балла.

Желаем успехов!

Экзаменационный тест №1

1.На предприятие общественного питания 3 категории завезли заднюю четверть говядины. Предложите рациональный способ кулинарного использования частей четвертины говядины на производстве.

2.Сколько потребуется мяса массой брутто для приготовления говядины в луковом соусе запеченной, если поступило 80 кг говядины 1 категории?

3.Перечислите возможные способы разделки птицы и произведите к ним подбор способов тепловой обработки

4.Каких блюд можно приготовить больше и на сколько: рыбы, припущенной с соусом белое вино или рыбы, жареной с луком по-ленинградски, по 2 варианту Сборника рецептур из 40 кг мелкого неразделанного судака?

5.Вставьте пропущенные слова в предложенных характеристиках полуфабрикатов из рыбы

А) Филе крупной круглой рыбы с кожей без костей и … можно нарезать под … углом на тонкие кусочки толщиной …, затем отбить между листами пергамента. Называется такой полуфабрикат - …

Б) … - это кусок филе, в котором вырезан кармашек для фарша.

В) Для их приготовления лучше использовать рыбу … или два вида рыбы … Филе нарезают на полоски размером …, соединяют по три кусочка, которые скалывают у основания шпажкой, и затем …

6.Перечислите операции, которые применяют при приготовлении полуфабрикатов из птицы и укажите их основную цель в приготовлении блюд

7.Произведите соотношение частей мясных туш к их кулинарному использованию

Код	Наименование частей туш	Код	Кулинарное использование
А	лопатка	1	тушение
Б	вырезка	2	рубленая масса
В	боковой кусок тазобедренной части	3	варка
Г	пашина	4	жарение

8.Предложите наиболее эффективный вариант дефростации рыбы осетровых пород. Объясните его суть.

9.Произведите соотношение частей туш и полуфабрикатов приготовленных из них

Код	Наименование частей туш	Код	Наименование полуфабрикатов
А	толстый край	1	рагу
Б	корейка	2	лангет

В	вырезка	3	плов
Г	грудинка	4	антрекот
Д	окорок	5	котлета натуральная

10.Предложите собственный план мероприятий по минимизации отходов при обработке сельскохозяйственной птицы

11.Перечислите требования безопасного размораживания и хранения мяса

12.Дайте оценку качества полуфабрикатов из рыбы натуральным куском

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК01.01.Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Курс: 2

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 01.01.
Уважаемый студент!

Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 01.01.
Тест состоит из 12 заданий.
Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 40 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.
В заданиях по расчетам - выполняйте полное решение задач, используя таблицы Сборника рецептур, технологические карты и калькулятор.
При выполнении заданий на соотношение вы должны найти связи между позициями 1 и 2 столбиков. В задании позициям 1 столбика соответствовать может только одна позиция 2 столбика.
Задания на соотношение выполняются по следующему образцу:

Б- 1
В-3
Г-4
Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
(если в заданиях на соответствие допущена хотя бы одна ошибка, студент получает 0 баллов).
Вам необходимо набрать максимальное количество – 24 балла.

Желаем успехов!

Экзаменационный тест №2

1. Вставьте пропущенные слова в предложенных характеристиках полуфабрикатов из птицы
А) Способ разделки «…» - разделка тушки на …. В зависимости от размера птицу разделывают на четыре, … и … порционных кусков.
Б) Разделка на … - снятие и подготовка … с зачищенной крыльной косточкой.
В) Разделка для … - как правило, извлечение … из …, после чего её фаршируют.

2.Предложите способы подготовки рыбы для фарширования. Укажите цель фарширования рыбы. Выскажите собственное мнение, какие виды рыб подходят для фарширования.

3.Рассчитать, сколько субпродукта (массы брутто и нетто) потребуется для приготовления 60 порций печени, жаренной с жиром, по 3 варианту рецептуры, если на производстве имеется печень свиная охлажденная.

4. Произведите соотношение частей туш и полуфабрикатов приготовленных из них

Код	Наименование частей туш	Код	Наименование полуфабрикатов
А	тонкий край	1	котлета рубленая
Б	корейка почечная	2	бефстроганов
В	вырезка	3	ромштекс
Г	внутренний кусок тазобедренной части	4	ростбиф
Д	подлопаточная часть	5	эскалоп

5.Произведите соотношение частей мясных туш к их кулинарному использованию

Код	Наименование частей туш	Код	Кулинарное использование
А	мякоть шеи	1	тушение

Б	верхний кусок тазобедренной части	2	рубленая масса
В	наружный кусок тазобедренной части	3	варка
Г	покромка	4	жарение

6.Можно ли накормить группу из 30 человек рыбой, жаренной с луком по–ленинградски, по 1 варианту рецептуры, при поступлении 7 кг потрошеной обезглавленной мелкой трески.
7.Перечислите ассортимент сырья, применяемого при мариновании пернатой дичи. Объясните применение ананасового сока при мариновании дичи.

8.Укажите роль фраджипан панады в технологии приготовления фарша-муслина.

9.Допишите определения профессиональных терминов:
А) Гужон – это …
Б) Малый антрекот – это…
В) «Почетный караул» - это…

10.Выделите части мясорубки, которые принимают участие в измельчении сырья

11.Перечислите требования безопасного замораживания и хранения птицы, утиной и гусиной печени
12.Дайте оценку качества полуфабрикатов из мяса натуральным куском

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Свердловской области
«Режевской политехникум»

Специальность/профессия: технология продукции общественного питания

Учебная дисциплина (МДК, ПМ): МДК01.01.Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Курс: 2

Инструкция по выполнению экзаменационного теста
для студентов 2 курса, изучивших междисциплинарный курс МДК 01.01.
Уважаемый студент!
Вам предлагается выполнить экзаменационный тест, содержащий задания по окончании изучения междисциплинарного курса МДК 01.01.
Тест состоит из 12 заданий.

Вы должны выполнить предложенные Вам тестовые задания за 40 минут и занести ответы на выданный лист в соответствии с номерами задания.
На выданном листе вам необходимо указать в верхнем правом углу свою фамилию и инициалы, номер группы и номер теста.
Перед тем как Вы приступите к ответам, внимательно ознакомьтесь со всеми заданиями теста.
Ответы на задания должны быть четкими и полными.
В заданиях по расчетам - выполняйте полное решение задач, используя таблицы Сборника рецептур, технологические карты и калькулятор.
При выполнении заданий на соотношение вы должны найти связи между позициями 1 и 2 столбиков. В задании позициям 1 столбика соответствовать может только одна позиция 2 столбика.
Задания на соотношение выполняются по следующему образцу:
Б- 1
В-3
Г-4
Оценка тестовых заданий производится по следующим критериям:
- каждый полный правильный ответ оценивается в 2 балла;
- неправильный ответ _____ в 0 баллов
(если в заданиях на соответствие допущена хотя бы одна ошибка, студент получает 0 баллов).
Вам необходимо набрать максимальное количество – 24 балла.

Желаем успехов!

Экзаменационный тест №3

1.Рассчитать, сколько порций шашлыка по 2 варианту рецептуры можно приготовить из 10 кг говядины 2 категории.

2. Произведите соотношение частей мясных туш к их кулинарному использованию

Код	Наименование частей туш	Код	Кулинарное использование
А	тонкий край	1	тушение
Б	лопатка	2	рубленая масса
В	пашина	3	варка
Г	боковой кусок тазобедренной части	4	жарение

3. Допишите определения профессиональных терминов:
А) Миньон – это …
Б) Курон – это …
В) Турнедо – это…

4.На предприятие общественного питания привезли тушу баранины. Произведите распределение частей туши в соответствии приготовления из них полуфабрикатов.

5.Предложите собственные составы маринада для куриного филе

6.Рассчитать количество отходов при холодной обработке 25 кг щуки неразделанной мелкой при приготовлении рыбы (филе), припущенной по рецептуре Сборника.
7. Произведите соотношение частей туш и полуфабрикатов приготовленных из них

Код	Наименование частей туш	Код	Наименование полуфабрикатов
А	толстый край	1	котлета отбивная
Б	корейка	2	биточки рубленые
В	вырезка (средняя часть)	3	антрекот
Г	наружный кусок тазобедренной части	4	гуляш
Д	подлопаточная мякоть	5	филе

8.Перечислите, в каком порядке производится сборка мясорубки
1.
2.
3. и т.д.

9.В ресторан пришла компания молодых людей и заказала эскалопы с гарниром, но один юноша попросил, чтобы ему приготовили отбивную из постного мяса, т.к ему не позволяет вера есть мясо свинины. На что официант ответил, что в меню не включено такое блюдо, а повар работает строго по составленной администрацией документации. Пришлось юноше довольствоваться салатиком. Ответьте, правильны ли действия официанта и администрации? Какое было бы ваше решение на месте пришедшего с компанией юноши?

10.Чем вы можете объяснить то, что блюда, приготовленные из охлажденного мяса более сочные, чем из мороженого мяса?

11.Перечислите требования безопасного охлаждения и хранения рыбы

12.Дайте оценку качества полуфабрикатов из рубленой массы

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Ф.И.О. студента _____ группа № _____

Задание: _____

Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении**
-знание ассортимента полуфабрикатов из мяса и рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - знание правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методов определения их качества; - знание видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд; - знание требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - знание требований к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - знание способов расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; - знание основных критерий оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - знание методов обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; -знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;	**Критерии оценивания тестового задания** Экзаменационный тест содержит 12 заданий. За каждый правильный полный ответ задания дается 2 балла; за неправильный ответ – 0 баллов. Максимальное количество - 24 балла. ***<u>Оценка тестового задания проводится следующим образом:</u>*** Количество баллов 21-24 балла 18-20 баллов 12-17 баллов Менее 12 баллов	

- знание технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - знание вариантов подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - знание способов минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - знание актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - знание правил охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - знание требований к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде - органолептическим методом оценивает качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - принимает решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводит расчеты по формулам; - выбирает и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирает различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - обеспечивает безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.		

Подписи экзаменаторов: _____

_____

Дата проведения: « ___» _____ 20 ___ г.