**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# по ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р. Г. Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Иванова Татьяна Федоровна - преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

* 1. Компетенции, формируемые в процессе учебной практики

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Код** | **Наименованиеобщихкомпетенций** |
| ОК1 | Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,применительнокразличнымконтекстам |
| ОК2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнениязадач профессиональнойдеятельности |
| ОК3 | Планироватьиреализовыватьсобственноепрофессиональноеиличностноеразвитие |
| ОК4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,руководством,клиентами. |
| ОК5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетомособенностейсоциального и культурногоконтекста. |
| ОК6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведениена основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандартыантикоррупционногоповедения. |
| ОК7 | Содействовать сохранению окружающей среды,ресурсосбережению, эффективнодействоватьвчрезвычайных ситуациях |
| ОК9 | Использоватьинформационныетехнологиивпрофессиональнойдеятельности. |
| ОК10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК11 | Использоватьзнанияпофинансовойграмотности,планироватьпредпринимательскуюдеятельностьвпрофессиональнойсфере |
| **Код** | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций** |
| ВД1. | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК1.1 | Организовыватьподготовкурабочихмест,оборудования,сырья,материаловдляприготовленияполуфабрикатоввсоответствиис инструкциямиирегламентами. |
| ПК1.2 | Осуществлятьобработку,подготовкуэкзотических иредкихвидовсырья:овощей, грибов,рыбы, нерыбного водногосырья,дичи |
| ПК1.3 | Проводитьприготовлениеиподготовкукпрезентациииреализацииполуфабрикатовдляблюд,кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК1.4 | Осуществлятьразработку,адаптациюрецептурполуфабрикатовсучетомпотребностей различныхкатегорийпотребителей, видовиформобслуживания |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10, 11,

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, ,9,10,11,

ПК1.1, ПК1.2, ПК 1.3, ПК 1.4

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении учебной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время учебной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами . | 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  3.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  5.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | индивидуальные задания | Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);  Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;  Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;  Своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;  Рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;  Правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;  Соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;  Соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);  Соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;  Правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;  Точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;  Соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | 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 презентации и 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 | 1.Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  2.Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  3.Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.  4.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного  ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  5.Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  6.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  7.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.  8.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.  9.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).  11.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.  12.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии состандартами чистоты | Отчет по практике | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);   Профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;  Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфбрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  Соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:   * + корректное использование цветных разделочных досок;   Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;   * Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); * Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; * Соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * Точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * Адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; * Соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; * Аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;   Эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос; | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3.  4. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3.Методические материалы по процедуреоценивания результатов**

**учебной практики**

1. Процедура оцениваниярезультатов учебной практикивключает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенцийстудента при прохождении учебной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2.Уровеньсформированностикомпетенцийопределяетсяпокачеству выполненногостудентоминдивидуального задания и защиты отчета по учебной практике, который оценивается:высокий,хороший,базовый,недостаточный.

3. Призащите отчета по практике определяетсяуровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4.Результатызащиты отчета по практике оценивается вбаллах от двух до пяти. Общееколичествобаллов(15б.)складываетсяиз:

максимальные 5балловоценка за содержание отчета;



до 5балловзаоформление отчета;



до 5балловзаответынавопросы.





Результаты выполнения программы учебной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания учебной практики

в составе профессионального модуля

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

Согласно представленным темам, требуется выполнить основные виды работ ориентированные, на освоение практических навыков и умений.

Задание №1.

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы и подготовить полуфабрикат «зразы донские из дорадо», с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №2

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы и подготовить полуфабрикат «котлетыпо киевски» соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №3

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы, для приготовления полуфабриката для рулета натурального из сибаса, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №4

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы (на филе с кожей, без костей) для приготовления фаршированных артишоков с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №5

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку мяса, произвести нарезку натурального порционного полуфабриката – стейк из мраморной говядины, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Задание №6

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку мяса, произвести нарезку мелкокускового полуфабриката – шпигованная мраморная говядина, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Задание №7

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы, для приготовления кнельной массы, и подготовить полуфабрикат – стерлядь фаршированная, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Задание №8

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку мяса, для приготовления рубленой массы, и подготовить полуфабрикат – люля - кебаб, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Задание №9

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку с/х птицы, подготовить порционные полуфабрикаты для жарки, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Задание №10

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку с/х птицы, подготовить филе кур, для приготовления «Котлета натуральная из дичи», соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Задание №11

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку перепелов, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Задание №12

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку гусиной и утиной печени, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности

Задание №13

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы на филе без кожи и без костей, для жарки во фритюре, для блюда «рыба жареная в тесте» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №14

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку 1 кг спаржи и связать ее в пучки с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №15

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку 1 кг дайкона и нарезку сложными формами (назвать кулинарное использование данного вида нарезки) с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №16

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку 1 кг краснокочанной капусты и нарезку жульен (назвать кулинарное использование данного вида нарезки) с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №17

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку 1 кг батата и нарезку сложными формами (назвать кулинарное использование данного вида нарезки) с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №18

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку 0,5 кг. картофеля и нарезку грибочками, бочонками и стружкой (назвать кулинарное использование данного вида нарезки) с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №19

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку 1 кг устриц с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №20

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку молочных поросят с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №21

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку барабульки, саргана, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №22

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы для приготовления котлетной массы без содержания хлеба, подготовка панировок, порционирование полуфабриката «шницель рыбный натуральный», с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №23

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку рыбы для приготовления полуфабриката «рыба восьмеркой», с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №24

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку ягнят, приготовить полуфабрикат « каре ягненка» с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Задание №25

ОК: 1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 1.1,ПК 1.2, ПК 1.3,ПК 1.4.

Организовать рабочее место, подготовить сырье, произвести первичную обработку мяса, произвести нарезку мелкокускового полуфабриката – бефстроганов, соблюдая правила охраны труда, санитарные нормы и технику безопасности.

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

Контрольные вопросы:

1. Последовательность подготовки рабочего места, побора инструментов, оборудования, инвентаря для обработки экзотических видов овощей и грибов, виды нарезки.
2. Приготовление полуфабриката зраз отбивных из мраморной говядины
3. Кулинарное использование сложных форм нарезки.
4. Приготовление полуфабриката котлет отбивных из свинины.
5. Приготовление полуфабриката зраз донских.
6. Приготовление полуфабриката мясного натурального рулета из мраморной говядины.
7. Приготовление полуфабриката рыбы в тесте.
8. Подготовка артишоков к фаршированию.
9. Подготовка кабачков к фаршированию.
10. Подготовка баклажан к фаршированию.
11. Подготовка картофеля к фаршированию.
12. Приготовление полуфабриката котлет по – киевски.
13. Приготовление полуфабриката ростбифа.
14. Приготовление полуфабриката говядина шпигованная.
15. Приготовление полуфабрикатарулета рыбного из дорадо
16. Приготовление полуфабриката зраз рыбных из тунца
17. Приготовление полуфабриката бефстроганова
18. Приготовление полуфабриката ростбифа из мраморной говядины
19. Приготовление полуфабриката фаршированной рыбы целиком.
20. Приготовление полуфабриката бифштекса натурального
21. Приготовление полуфабриката стейк из мраморной говядины
22. Приготовление полуфабриката шницеля по - столичному
23. Приготовление полуфабриката котлеты отбивной
24. Приготовление полуфабриката люля – кебаб.
25. Приготовление полуфабриката шницель отбивной
26. Приготовление полуфабриката ромштекса.
27. Приготовление полуфабриката антрекота.
28. Приготовление полуфабриката лангета.
29. Приготовление полуфабриката эскалопа .
30. Приготовление полуфабриката котлет натуральных из дичи
31. Приготовление полуфабриката котлеты пожарской.
32. Приготовление полуфабриката отбивной из свинины.
33. Приготовление полуфабриката говядина шпигованная.
34. . Обработка каракатицы
35. Обработка утиной и гусиной печени.
36. Обработка сибаса.
37. Обработка безчешуйчатой рыбы угря
38. Обработка осетровых рыб.
39. Обработка зубатки.
40. Обработка камбалы.