

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
(код, наименование специальности)

Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования  
(среднее общее образование)

Разработчик   
(подпись)

М.С. Загирова  
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТПП, ОПиТ  
« 20 » 09 2022 г., протокол № 1

Зав. кафедрой   
(подпись)

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
(ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2022

## СОДЕРЖАНИЕ

Стр

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины .....	7
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	7
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций .....	8
5. Критерии оценки.....	19

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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

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

**ПК 1.2.** Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи

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

**ПК1.4** Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА», ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
<b>Знать:</b>	<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ ПК 1.1</b>
31 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	
32 назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
33 правила личной гигиены работников организации питания	
34 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	
35 общие требования к качеству сырья и продуктов; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ	
36 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	
37 методы контроля качества продуктов при хранении	
38 качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства	
39 правила электробезопасности, пожарной безопасности; возможные последствия несоблюдения технологически процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)	
310 основные пищевые инфекции и пищевые отравления	
311 порядок и правила оказания первой помощи	
312 правила охраны труда в организациях питания	
313 порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала).	
<b>Уметь:</b>	
У1 использовать лабораторное оборудование	
У2 контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	
У3 обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов	
У4 определять наличие запасов и расход продуктов	
У5 организовывать и проводить подготовку рабочих мест,	

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	
У6 контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	
У7 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	
У8 организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности	
У9 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; соответствие технологическим требованиям	
У10 подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	
У11 оценивать эффективность использования оборудования	
У12 рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П1 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	
<b>Знать:</b>	
314 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ ПК 1.2</b>
315 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
316 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	
317 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья	
318 рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	
319 способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов	
320 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов.	
<b>Уметь:</b>	
У13 обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	
У14 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	

У15 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	
У16 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	
У17 соблюдать личную гигиену	
У18 организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
<b>Иметь практический опыт:</b>	
П2 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	
П3 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	
П4 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	
П5 контроля хранения и расхода продуктов.	
<b>Знать:</b>	<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ ПК 1.3</b>
321 условиями сроком хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	
322 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
323 прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;	
324 методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	
325 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	
326 способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции.	
<b>Уметь:</b>	
У19 использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;	
У20 составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	
У21 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	
<b>Практический опыт:</b>	
П6 подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;	
П7 упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;	

П8 контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;	<b>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента/ ПК 1.4</b>
П9 контроля хранения и расхода продуктов;	
<b>Знать:</b>	
327 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	
328 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	
329 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	
330 правила сочетаемости напитков и блюд;	
331 правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;	
<b>Уметь:</b>	
У22 рассчитывать энергетическую ценность блюд;	
У23 эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания;	
<b>Практический опыт:</b>	
П10 разработки ассортимента полуфабрикатов;	
П11 разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов.	

### 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Наименование МДК и практик	Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/ умения/практический опыт
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Экзаменационная работа	ПК 1.1, У1-У12, 31-313, П1 ПК 1.2, У13-У18, 314-20, П2-П5 ПК 1.3, У19-У23, 321-31, П6-П11 ПК 1.4, У19-У23, 321-31, П6-П11
Учебная практика		ПК 1.1, У1-У12, 31-3111, П1 ПК 1.2, У13-У18, 312-18, П2-П4
Производственная практика (по профилю специальности)		ПК 1.3, У1-У6, 31-311, П1-П2 ПК 1.4, У7-У15, 312-318, П3-П5

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

*Формируемая компетенция: ПК 1.1*

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1. В каком цехе производится обработка говядины?**

- а) Кондитерский
- б) Мясной
- в) Птицеголлевой
- г) Заготовочный

**Задание №2. По каким признакам классифицируется тепловое оборудование?**

- а) техническому назначению
- б) виду источников тепла
- в) принципу действия и способу обогрева
- г) все ответы верны.

**Задание №3. Для чего применяется тепловое оборудование на предприятии?**

- а) Применяется как для первичной обработки продукции
- б) Обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий.
- в) Для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления.

**Задание №4. Продукты и товары, реализуемые предприятием общественного питания без кулинарной обработки, называют:**

- 1) покупные товары
- 2) продукция собственного производства
- 3) продукция пищевой промышленности
- 4) полуфабрикаты

**Задание №5. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению, называются:**

- 1) полуфабрикаты
- 2) кулинарная продукция
- 3) кулинарные изделия
- 4) обработанное сырье

**Задание №6. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:**

- 1) приготовление готовой продукции из полуфабрикатов; реализация продукции
- 2) прием и обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой продукции, ее реализация
- 3) прием сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; их реализация.
- 4) получение кулинарных изделий; организация потребления и реализация.

**Задание №7. Установите соответствие полуфабриката из котлетной массы рыбы - виду панировки:**

- |                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| 1. Рулет       | а) мучная панировка         |
| 2. Тефтели     | б) полуфабрикат не панируют |
| 3. Фрикадельки | в) красная панировка        |



**Задание № 8.** Установите соответствие вида нарезки - кулинарному использованию овощей:

- |                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. Кружочки из моркови   | а) для шашлыков, жарки во фритюре |
| 2. Кольца репчатого лука | б) для рыбы по-русски             |
| 3. Кружочки из картофеля | в) для супа «крестьянского»       |

**Задание № 9.** Распределите в правильной последовательности технологический процесс обработки мяса на предприятии с полным циклом производства:

- 1) промывание;
- 2) обвалка и жиловка
- 3) приготовление п/ф
- 4) обсушивание;
- 5) дефростация;
- 6) деление на отруба

**Задание № 10.** Распределите в правильной последовательности этапы обработки картофеля:

1. Мытье
2. Очистка
3. Сортировка, калибровка
4. Промывание
5. Доочистка (удаление глазков)

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Как называется оборудование для быстрой заморозки полуфабрикатов?

**Задание № 2.** Назовите цвет доски для обработки сырого мяса.

**Задание № 3.** Назовите оборудование, используемое в птицебельном цехе для опаливания птицы.

**Задание № 4.** Какова минимальная высота производственных помещений на ПОП?

**Задание № 5.** Назовите срок, через который необходимо проводить повторный инструктаж.

**Задание № 6.** Какой выход во время пожара, ведет на путь эвакуации, в безопасную зону или непосредственно из здания наружу?

**Задание № 7.** Назовите вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу?

**Задание № 8.** В каком цехе обрабатывают рыбу?

**Задание № 9.** \_\_\_\_\_ соседство необходимо учитывать при хранении продуктов в холодильном шкафу.

**Задание № 10.** МРО-50-200 – универсальная \_\_\_\_\_ машинка, предназначена для нарезки сырых овощей ломтиками, брусочками, соломкой, также для шинкования капусты.

### Формируемая компетенция: ПК 1.2

### Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Шинкование- это

- а) простая нарезка продуктов
- б) пассерование продуктов
- в) маринование продуктов

г) бланширование продуктов

**Задание №2.** Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет:

- 1) крахмал
- 2) минеральные вещества
- 3) пигменты
- 4) аминокислота тирозин

**Задание №3.** Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания

- а) 1-й и 2-й категории;
- б) жирная;
- в) обезжиренная;
- г) 1-й категории

**Задание №4.** Какой корнеплод содержит каротин?

- а) морковь;
- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) редька

**Задание № 5.** Какой овощной полуфабрикат не подвергают тепловой обработке перед фаршированием:

- 1) капуста (голубцы)
- 2) помидоры
- 3) болгарский перец
- 4) кабачки

**Задание № 6.** Рыбу с содержанием жира от 3% до 5% относится к категории:

- а) тощей;
- б) средней жирности;
- в) жирной;
- г) особо жирной

**Задание №7.**

Установите соответствие между видом полуфабриката и его показателями (цифра + буква):

Наименование полуфабриката	Показатели полуфабриката
1. Тельное	а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом, длина 10-11 см, ширина 5-6 см, панируют в белой панировке.
2. Котлеты	б) изделие в форме полумесяца, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
3. Зразы	в) маленькие шарики массой 10г. не панируют.
4. Фрикадельки	г) форма кирпичиков, панируют их в белой панировке или в муке.

**Задание №8.** Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

а. Порционные	Полуфабрикаты из говядины	б. Крупнокусковые
	1. Ростбиф	

	2. Филе	
	3. Тушеное мясо	
	4. Лангет	
	5. Антрекот	
	6. Зразы отбивные	
	7. Шпигованное мясо	
	8. Говядина духовая	
	9. Ромштекс	
	10. Мясо отварное	
	11. Бифштекс	

**Задание №9.** Определите верную последовательность выполнения механической кулинарной обработки рыбы:

№	Наименование операций
	а) потрошение
	б) приготовление полуфабрикатов
	в) промывание
	г) снятие чешуи
	д) удаление плавников
	е) удаление внутренностей и головы

**Задание №10.** Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса:

- а) обсушивание
- б) обмывание
- в) кулинарная разделка
- г) размораживание
- д) обвалка
- е) сортировка мяса
- ж) приготовление полуфабрикатов

## Перечень заданий открытого типа

**Задание №1.** К какой категории относятся такие субпродукты как сердце, язык, печень, вымя говяжье, мозги?

**Задание №2.** Какая ткань мяса содержит больше всего коллагена?

**Задание №3.** Определите массу отходов при обработке 200 кг картофеля в январе месяце, если согласно таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий» Сборника рецептур составляют 35 %. Запишите ответ.

**Задание №4.** Как называют жидкую смесь яиц, молока и воды или желтков и сливок (для белых соусов)?

**Задание №5.** К какой группе овощей относят патиссоны?

**Задание №6.** С какой целью срезы артишоков смазывают лимонным соком?

**Задание №7.** В какую группу овощей входит батат?

**Задание №8.** К какой категории относят рыбу с содержанием жира до 33%?

**Задание №9.** Панировка - это обваливание продукта в \_\_\_\_\_ или молотых сухарях.

**Задание №10.** Сульфитация – это \_\_\_\_\_ плодов, овощей и их полуфабрикатов с помощью сернистой кислоты, сернистого ангидрида.

### *Формируемая компетенция: ПК 1.3*

## Перечень заданий закрытого типа

**Задание №1.** Найдите группу сложных видов нарезки картофеля:

- а. Кубик, соломка
- б. Ломтик, кружочки
- в. Стружка, бочонки

**Задание №2.** Выберите из предложенных вариантов ответов сроки хранения фарша куриного при температуре от 0 до 4 °С

- а) 48 часов
- б) 24 часа;
- в) 12 часов;
- г) 6 часов

**Задание №3.** Вид грибов к которому относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди

- а) пластинчатые
- б) губчатые
- в) сумчатые
- г) трубчатые.

**Задание №4.** К каким отходам относятся шейки, гребешки, ножки, крылышки?

- а) к отходам от птицы
- б) к отходам от мяса КРС (крупного рогатого скота)
- в) к отходам от мяса свиней
- г) к отходам от мяса диких животных

**Задание № 5.** Как разделяют рыбу для котлетной массы?

- а) целиком;
- б) филе с кожей без костей;
- в) филе без кожи и костей.

**Задание №6.** С какой целью перед жареньем п/ф панируют?

- а) для уменьшения потерь сока и растворенных в нём пищевых веществ и образования румяной корочки;
- б) для предотвращения деформации п/ф при тепловой обработке;
- в) для сохранения выхода.

**Задание №7.** Установите соответствие между терминами и их определениями (цифра + буква)

- |                        |                                                                                           |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Масса брутто — это  | а) масса сырья - продукты, прошедшие механическую кулинарную обработку;                   |
| 2. Масса нетто — это   | б) продукты отличные от основной съедобной части по пищевым или техническим достоинствам; |
| 3. Масса отходов — это | в) масса сырья - продукты, не прошедшие механическую кулинарную обработку.                |

**Задание №8.** Установите соответствие вида рыбы с ее жирностью (цифра + буква):

Вид жирности рыбы	Содержание жира
1. Тощая	а) от 8-20% жира
2. Средней жирности	б) до 3% жира
3. Жирная	в) от 3 -8% жира
4. Очень жирная	г) до 33% жира

**Задание №9.** Распределите в правильной последовательности технологический процесс обработки мяса на предприятии с полным циклом производства:

- 1) промывание;
- 2) обвалка и жиловка
- 3) приготовление п/ф
- 4) обсушивание;
- 5) дефростация;
- 6) деление на отруба

**Задание №10.** Установить последовательность данных операций при приготовлении рыбной котлетной массы:

- 1) разделить рыбу на чистое филе;
- 2) добавить соль, перец;
- 3) пшеничный хлеб без корок замочить в воде или молоке;
- 4) пропустить чистое филе через мясорубку;
- 5) массу перемешать;
- 6) измельченное филе и набухший хлеб пропустить через мясорубку;
- 7) выбивание массы.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Назовите цвет доски в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания для обработки сырой птицы.

**Задание № 2.** Назовите форму полуфабриката «Тельное из рыбы».

**Задание №3.** Способ заморозки и хранения продуктов питания при  $-30...-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ , отличающийся от обычной заморозки обдувом холодным воздухом, за счет чего процесс ускоряется в 3—10 раз.

**Задание № 4.** Как называется суп, представляющий собой прозрачный отвар из свежей рыбы одного или нескольких видов, а также трёх овощей: картофеля, моркови и лука, с различными приправами?

**Задание № 5.** К какой категории относится рыба с содержанием жира до 3%?

**Задание № 6.** Каким способом кроме механического нарезают овощи?

**Задание №7.** Какой полуфабрикат нарезают из бокового и наружного кусков тазобедренной части брусочками длиной 3-4 см, массой 10-15 г.

**Задание №8.** Напишите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С.

**Задание №9.** Люля -кебаб – продолговатая «котлета» из \_\_\_\_\_ мяса, обжаренная на шампуре.

**Задание № 10.** Ростбиф изготавливают из \_\_\_\_\_, толстого и тонкого краев.

**Формируемая компетенция: ПК 1.4**

**Перечень заданий закрытого типа**

**Задание №1.** Укажите сроки хранения крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

- а) 36 часов;
- б) 48 часов;
- в) 24 часа;
- г) 72 часа.

**Задание №2.** Что не входит в состав натуральной рубленой массы?

- а) хлеб;
- б) перец;
- в) соль;
- г) вода.

**Задание №3.** Полуфабрикат люля-кебаб, готовят из...?

- а) свинины;
- б) птицы;
- в) баранины;
- г) говядины.

**Задание №4.** Какой группе мясных полуфабрикатов относится ростбиф?

- а) крупнокусковой;
- б) мелкокусковой;
- в) порционной.

**Задание № 5.** Шницель имеет форму:

- а) в виде кирпичика;
- б) в виде листика;
- в) кругло- приплюснутую;
- г) овальную.

**Задание №6.** Укажите сроки хранения мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.

- а) 36 часов;
- б) 24 часа;
- в) 28 часов;
- г) 72 часа.

**Задание №7.** Установите соответствие:

- |                                       |                               |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| а) мелкокусковые п/ф;                 | 1) шницель, бифштекс;         |
| б) порционные п/ф;                    | 2) азу, рагу, плов;           |
| в) крупнокусковые п/ф;                | 3) ростбиф, мясо шпигованное; |
| г) п/ф из натуральной рубленой массы. | 4) лангет, эскалоп.           |

**Задание №8.** Установите соответствие между группой овощей и их ассортиментом.

группа овощей	ассортимент овощей
а) клубнеплоды	1) салат, шпинат, щавель, крапива
б) корнеплоды	2) картофель, топинамбур, батат
в) листовые овощи	3) кабачки, баклажаны, перец, огурцы
г) плодовые овощи	4) пастернак, сельдерей, хрен, редис

**Задание №9.** Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки с/х птицы

1. промывание и приготовление полуфабрикатов
2. потрошение
3. размораживание
4. удаление головы, шеи, ножек
5. опаливание

**Задание №10.** Установите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

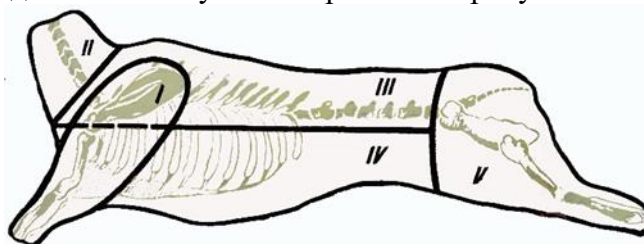
1. нарезка
2. сортировка
3. очистка
4. мытье
5. калибровка.

### Перечень заданий открытого типа

**Задание № 1.** Назовите комплекс свойств пищевых продуктов, обеспечивающих физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах.

**Задание № 2.** Назовите вид предприятия, работающий на п/ф высокой степени готовности и готовых охлажденных блюдах.

**Задание № 3.** Схема разделки какой туши изображена на рисунке?



**Задание № 4.** Как называется подробное описание способа приготовления определённого блюда или продукта?

**Задание № 5.** Назовите к какой форме нарезки относятся соломка, брусочки, ломтики, кубики, дольки, кружочки?

**Задание № 6.** Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

**Задание №7.** Как называется количество готовой продукции (в кг, т.е. вес), которое получается из 100 кг муки и другого дополнительного сырья.

**Задание №8.** Назовите уменьшение массы пищевых продуктов в процессе их приготовления, также при хранении и разморозке.

**Задание №9.** Фуа-гра называют специальным образом приготовленная печень откормленного \_\_\_\_\_ или утки.

**Задание № 10.** Дополните предложение. Энергетическая ценность продуктов питания (калорийность) — расчетное количество \_\_\_\_\_ энергии (измеряемое в калориях или джоулях), которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении (катаболизме) съеденных продуктов.



## 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

### 5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

<b>Шкалы оценивания</b>		<b>Критерии оценивания</b>
<b>пятибалльная</b>	<b>зачет</b>	
«Отлично» - 5 баллов		<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует глубокое и прочное освоение материала;</li> <li>– исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал;</li> <li>– правильно формирует определения;</li> <li>– демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой;</li> <li>– умеет делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Хорошо» - 4 балла		<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений;</li> <li>– достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал;</li> <li>– демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе;</li> <li>– умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрирует общее знание изучаемого материала;</li> <li>– испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы;</li> <li>– знает основную рекомендуемую литературу;</li> <li>– умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.</li> </ul>
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– незнания значительной части программного материала;</li> <li>– не владения понятийным аппаратом дисциплины;</li> <li>– допущения существенных ошибок при изложении учебного материала;</li> <li>– неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;</li> <li>– неумения делать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>

## Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

<b>Процент выполненных тестовых заданий</b>	<b>Оценка</b>
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
<b>ПК 1.1</b>	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	б
	№ 2	г
	№ 3	б
	№ 4	1
	№ 5	1
	№ 6	3
	№ 7	1-в, 2-а, 3-б
	№ 8	1-в, 2-а, 3-б
	№ 9	5 1 4 6 2 3
	№ 10	3 1 2 5 4
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	шоковая заморозка
	№ 2	красный
	№ 3	УОП-1
	№ 4	2,7
	№ 5	полгода
	№ 6	аварийный
	№ 7	первичный
	№ 8	мясорыбный
№ 9	товарное	
№ 10	овощерезательная	
<b>ПК 1.2</b>	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	а
	№ 2	4
	№ 3	а
	№ 4	а
	№ 5	2
	№ 6	б
	№ 7	1-б, 2-а, 3-г, 4-в
	№ 8	а-2 4 5 6 8 9 11 б-1 3 7 10
	№ 9	г е д а в б
	№ 10	г б а в д е ж
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	первый
	№ 2	соединительная
	№ 3	70г
	№ 4	льезон
	№ 5	плодовые
	№ 6	не почернел
	№ 7	клубнеплод
	№ 8	очень жирная
№ 9	муке	
№ 10	консервирование	
<b>Задания закрытого типа</b>		

<b>ПК 1.3</b>	№ 1	в
	№ 2	в
	№ 3	а
	№ 4	а
	№ 5	в
	№ 6	а
	№ 7	1-в, 2-а, 3-б
	№ 8	1-б, 2-в, 3-а, 4-г
	№ 9	5 1 4 6 2 3
	№ 10	1 4 3 6 2 5 7.
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	желтый
	№ 2	полумесяц
	№ 3	шоковая заморозка
	№ 4	уха
	№ 5	тощая
	№ 6	вручную
	№ 7	азу
	№ 8	до -6
	№ 9	рубленного
№ 10	вырезка	
<b>ПК 1.4</b>	<b>Задания закрытого типа</b>	
	№ 1	б
	№ 2	а
	№ 3	в
	№ 4	а
	№ 5	г
	№ 6	а
	№ 7	а-2, б-4, в-3, г-1
	№ 8	а-2, б-4, в-1, г-3
	№ 9	3 5 4 2 1
	№ 10	2 5 4 3 1
	<b>Задания открытого типа</b>	
	№ 1	пищевая ценность
	№ 2	доготовочные
	№ 3	бараньей
	№ 4	рецептура
	№ 5	простой
	№ 6	1:2
	№ 7	выход
	№ 8	потеря
№ 9	гуся	
№ 10	тепловой	