

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Ратибор»

« *Е. Н. Шадова* » Е. Н. Шадова

« *15* » *авг.* 20 *20* г.



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УНР

« *И. А. Григорян* » И. А. Григорян

« *15* » *авг.* 20 *20* г.



Комплект контрольно- оценочных средств
ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

16675 Повар (повышение квалификации)

2020
Сухой Лог

Комплект контрольно- оценочных средств разработан на основании
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар», приказ
Минобрнауки России № 1569 от 09декабря 2016 г

Единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих
(выпуск 51, 2004г),.

Профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и
социальной защиты Российской Федерации
от 08.09.2015 № 610н

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный
техникум»

Быкова Л.А. преподаватель, реализующий программы профессиональных
модулей

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии сферы обслуживания (протокол
№ _____ от «__» _____ 20__ г)

Руководитель _____/Л.А.Быкова /

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

по специальности среднего профессионального образования 16675 Повар (повышение)

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.

Общие компетенции:

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объекты оценивания	Показатели	Критерии Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой - подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами	<i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: теоретических заданий (устных письменных)</i>
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.	-обработка овощей рыбы, основныхполуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями и установленным заданием; -выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой	<i>- заданий по учебной и производственной практикам; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - теоретических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -экспертная оценка выполнения всех видов работ учебной практики производственной практики</i>
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой;	

**Формы промежуточной аттестации по освоению
 ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
 кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Дифференцированный зачет Комплексный
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ04	Экзамен (квалификационный) комплексный

2. Комплект контрольно-оценочных средств

Дифференцированный зачет МДК 01.01 и МДК 0.102

Задания состоят из тестовых заданий.

Время на выполнение – 20 минут.

Критерии оценки: каждый из 15 тестовых заданий оценивается максимально в 1 балл, в соответствии с универсальной шкалой переводится в вербальный аналог.

Оценка результатов экзамена производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Кол-во баллов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	13-15	5	отлично
80 ÷ 89	12-10	4	хорошо
70 ÷ 79	8-6	3	удовлетворительно
менее 70	6	2	не удовлетворительно

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО ЦК сферы обслуживания Руководитель ЦМК _____ Л.А. Быкова « ____ » _____ 201__ г.	Профессия 16675 Повар группа _____ МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов <p style="text-align: center;">Дифференцированный зачет комплексный</p>	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по УПР _____ И.А. Григорян « ____ » _____ 201__ г.
--	--	---

Тестовое задание по МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой тип картофелеочистительной машины используется на фабриках – заготовочных крупных предприятиях питания и в поточных линиях -

- а) мок-400;
- б) мок-250;
- в) кна-600м;
- г) мок-125.

2. Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель -

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины;
- б) 2/4 объема рабочей камеры машины;
- в) 1/3 объема рабочей камеры машины;
- г) 1/4 объема рабочей камеры машины.

3. В небольших мясных цехах используют машины меньшей механизации, часто применяют -

- а) универсальный привод сменными механизмами;
- б) мясорыхлительные, котлетоформовочные машины, мясорубки;
- в) фаршемешалки, мясорыхлители;
- г) мясорубки, фаршемешалки.

4. На предприятиях средней мощности мясо оттаивают -

- а) надтрапомили в ваннах с проточной водой;
- б) в дефростерных камерах;
- в) надтрапомили в ваннах с проточной водой, в дефростерных камерах;
- г) в ваннах.

5. Техническое оснащение рыбного цеха средней мощности -

- а) плавникорезка, головоотрезающая машина, рыбоочистительная машина, раковина;
- б) производственные столы, ванны над два отделения, стелаж, мясорубки, холодильный шкаф, трап, рыбоочистительная машина, раковина, средний нож поварской тройки, синиеразделочные доски;
- в) плавникорезка, головоотрезающая машина, дефростерные камеры;
- г) ванны, рыбоочистительная машина, плавникорезка, головоотрезающая машина.

6. Установите соответствие между названием морепродуктов и их съедобными частями

кальмары	Шейка и хвост
креветки	мякоть хвостовой части (шейка)
раки	мясо шеи, брюшка, клешней, икра и печень.

лобстеры	шейка и клешни
лангусты	манты и голова со щупальцами

7. Ответьте- верно, что срок хранения рыбных полуфабрикатов (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии изготовителя — не более 8 ч.

8. Вставьте пропущенные цифры

Общие сроки хранения и транспортировки полуфабрикатов из птицы установлены следующие: тушки кур и цыплят разделанных, филе натурального и окорочков из кур — не более часов, филе панированное — часа, потрохов, супового набора и костей — часов, котлет рубленых — до ... часов.

9. Установите последовательность обработки кроликов

Обрубают концы лапок, срезают клейма, легкие, печень, последний шейный позвонок, почки (если они не были удалены ранее), промывают и используют в целом виде или нарезают на части, удаляют горловину.

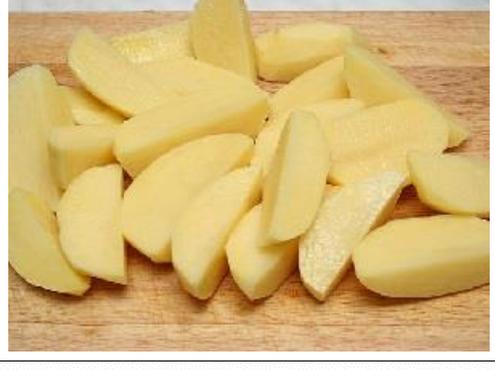
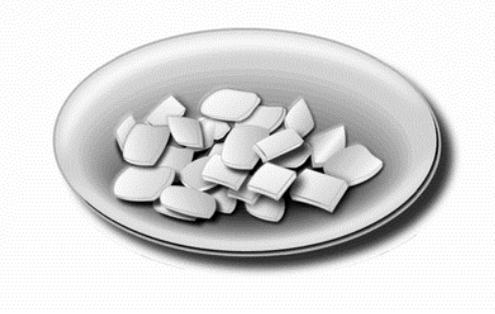
10. Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

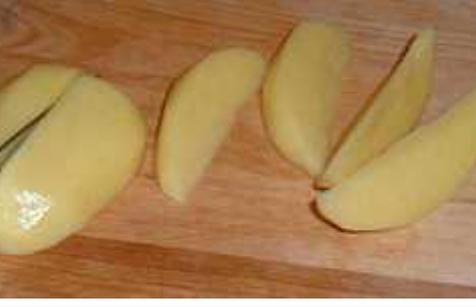
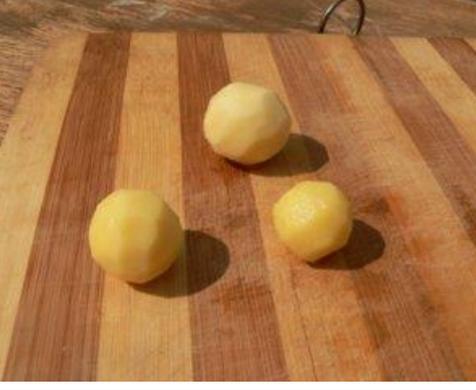
Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	
	1. 2. 3.
	1. 2.3.

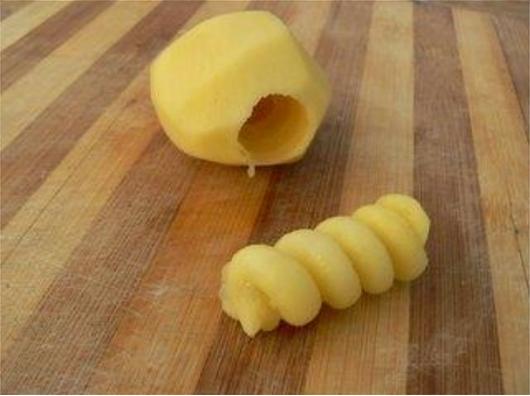
Задание №11 Заполните таблицу: «Формы нарезки овощей их кулинарное использование»

Картофель

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)		
Брусочки (3-4 см в длину, 0,7-1 см в толщину)		

<p>Кубики крупные (2-2,5 см)</p>		
<p>Кубики средние (1-1,5 см)</p>		
<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>		
<p>Дольки (картофель пополам и по радиусу на дольки)</p>		
<p>Ломтики (толщина 1- 2мм)</p>		

<p>Кружочки (толщина 1,5-2 мм)</p>		
<p>Бочонки (картофель среднего размера)</p>		
<p>Чесночки</p>		
<p>Шарики (различный размер)</p>		
<p>Стружка (лента длиной 25-30 см, толщиной 2-2,5 см)</p>		

Спираль		
---------	--	--

Морковь

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)		
Брусочки (длина 3,5-4 см толщина 0,5 см)		
Кубики средние (1-1,5 см)		

<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>		
<p>Дольки</p>		
<p>Кружочки (диаметр до 3 см, шириной 1 мм)</p>		
<p>Ломтики (толщиной 1-2 мм)</p>		
<p>Звездочки (толщиной 1 мм)</p>		
<p>Гребешки (толщиной 1 мм)</p>		

Шарики и орешки (различного размера)		
---	--	--

Свекла

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Ломтики (толщиной 1-1,5)		
Кубики средние (1-1,5 см)		
Кубики маленькие (0,3-0,5 см)		

Капуста

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Соломка (длина 4-5 см, сечение 0,2х0,2 см)		

<p>Квадратики (шашки) (2-2,5x2-2,5)</p>		
<p>Дольки (мелкие кочаны капусты режут по радиусу и на несколько частей)</p>		
<p>Рубка</p>		

Огурцы

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
<p>Соломка (длинна 4-5 см, сечение 0,2x0,2 см)</p>		
<p>Кубики маленькие (0,3-0,5 см)</p>	 <p style="text-align: right; font-size: small;">Vkusno-gotovim.ru</p>	

Ломтики (толщиной 1-1,5)		
Кружочки (диаметр до 3 см, шириной 1 мм)		

Помидоры

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Кружочки (шириной 3 мм)		
		Для салатов, супов.
Кубики средние (1-1,5 см)		Для супов

Лук репчатый

Форма нарезки и размеры	Рисунок	Кулинарное использование
Кольца (толщиной 1-2 мм)		
Полукольца (полукольца) (толщиной 1-2 мм)		Для приготовления супов, соусов, винегрета.
Кубики (от 1-3 мм)		

<p>Дольки (используют мелкие лукоицы)</p>		
---	--	--

Задание №12 Заполните таблицу: «Формы нарезки по - европейски, их кулинарное использование»

Таблица № 3 Формы нарезки по-европейски

Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование
<p>Тонкий жульен (тонкая соломка, finejulienne).</p>	 <p>1,5-2x1,5-2x25-50 мм.</p>	
<p>Жюльен (спичка, julienne/allumette)</p>	 <p>3-4x3-4x25-50 мм</p>	
 <p>Батоннет (крупная соломка, bâtonnet)</p>	<p>6x6x35x60 мм</p>	

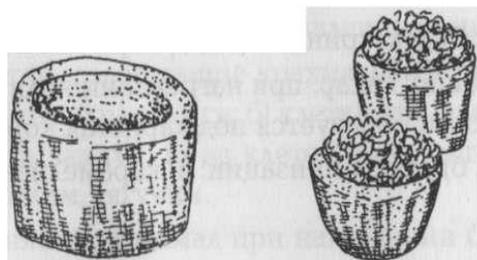
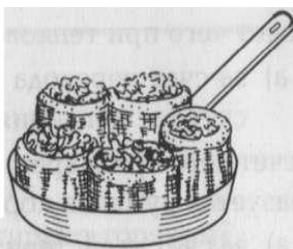
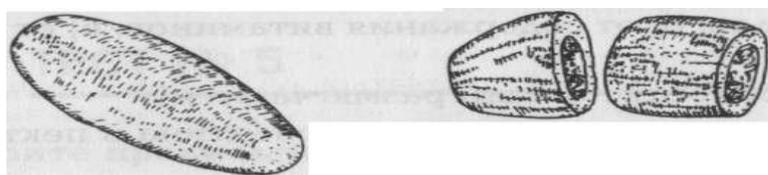
 <p>Мелкий брjнуаз (finebrunoise)</p>	<p>2x2x2 мм; 3-4x3-4x3-4 мм</p>	
<p>Мелкие кубики (smalldice. Средние кубики (medium dice) Крупные кубики (largedice)</p>	<p>6-7x6-7x6-7 мм 12x12x12 мм 18-20x18-20x18-20 мм</p>	
<p>Фермьер (fermière).</p>	<p>Это нарезка в виде секторов. Подходит для салатов, закусок,</p>	
<p>Пейзан (paysanne).</p>	<p>Применяется нарезка пейзан для создания рагу. Резать таким образом можно всествердые овощи как в свежем, так ив вареном состоянии.</p>	
 <p>Лозанж (lozenge)–</p>	<p>Ромбики с длиной стороны 12 мм Используется для нарезки овощей толщиной 4 мм.</p>	
<p>Рондель (rondelle)– кружочки любой толщины</p>	<p>кружочки любой толщины (попрямой и по диагонали) дляморкови, огурцов.</p>	

<p>Турне</p> 	<p>Нарезка своеобразными боченочками, как правило с семью гранями, напоминают овощных гарниров. футбольный мяч, длина – около 50 мм.</p>	
<p>Конкассе (Concassés)</p>	<p>Нарезка овощей мелкими кубиками. При этом овощи очищают от кожицы размером до 2 мм.</p>	

Задание 13

Используя рисунок, составьте схему приготовления п\ф «Кабачки фаршированные».

Очищенный от кожи кабачок. Часть мякоти с семенами вынимается ложкой.



Задание 14. Заполните таблицу. Полуфабрикаты из говядины.

Вид п./ф.	Наименование полуфабриката	Части мяса	Форма. Масса.	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
Крупно кусковой	Ростбиф	вырезка, толстый, тонкий край	1-2 кг.	В нескольких местах надрезают сухожилия	жарка
	Тушёное мясо				
	Шпигованное мясо				
	Отварное мясо				
	Филе				
	Лангет				
	Антрекот				
	Зразы отбивные				
	Говядина духовая				
	Ромштекс				
	Бефстроганов				
	Азу				
	Поджарка				
	Шашлык по-московски				
	Гуляш				

Задание 15. Заполните таблицу. Полуфабрикаты из свинины и баранины.

Вид п./ф.	Наименование п/ф	Части мяса	Форма. Масса.	Особенности приготовления	Вид т/о
	Грудинка фаршированная				
	Баранина (свинина) жареная				
	Котлеты отбивные				
	Эскалоп				
	Шашлык по - карски				
	Шницель отбивной				
	Духовая				

	баранина, свинина				
	Рагу				
	Плов				
	Гуляш				
	Поджарка				

Министерство образования и молодёжной политики
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Сухоложский многопрофильный техникум»

ВЕДОМОСТЬ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Дата проведения зачета: « » 202 г. Группа: вечерняя

Учебная дисциплина: МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (комплексный)

Профессия: 16675 Повар(повышение)

Преподаватель: Быкова Лилия Анатольевна

Форма дифференцированного зачета: тестовые задания

Методика оценки бальная и вербальный аналог

№ п/ п	ФИО обучающихся	Тест, вариант)	Су мм а бал лов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
				Оц енк а	Вербальный аналог
1					
2					

Качественная успеваемость- %

Абсолютная успеваемость – %

Дата « » 202 г. Преподаватель Быкова Л.А. _____

**Контрольно-оценочные средства на дифференцированный зачет
по учебной практике**

**ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента.**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися производственных заданий одновременно с оценкой сформированности профессиональных и общих компетенций по итогам изучения профессионального модуля и в целом по профессии.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет выставляется по результатам выполнения вида работ на учебной практике по заданиям, результаты заносятся в аттестационный лист.

**Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному
модулю
Учебная практика**

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК),
Организация рабочего места при обработке сырья (овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.)	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Обработка и нарезка картофеля . корнеплодов.	ПК1.1.-ПК1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Обработка и нарезка капустных и луковых плодовых, салатных и десертных овощей.	ПК1.1 - ПК 1.4 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК11
Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей. Обработка и нарезка грибов.	ПК1.1- ПК 1.3 ОК1 – ОК5 ОК6 – ОК8
Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	ПК1.2 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов из неё. Обработка соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	ПК1.2 – ПК 1.4 ОК1 – ОК4 ОК6 – ОК8 ПО1 - ПО3 У1 – У4
Приготовление котлетной, кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов	ПК1.1- ПК1.4 ОК1 – ОК5
Обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины	ПК1.2 – ПК 1.4
Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	ОК1 – ОК4
Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы.	ОК6 – ОК8
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	ОК6 – ОК8

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Время, отводимое на работу: 6 часов

Вариант № 1.

Задание 1. Произвести механическую кулинарную обработку клубнеплодов, нарезать простой формой нарезки - кубиком. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Задание 2. Приготовить рыбную котлетную массу и полуфабрикат из нее - 10 шт. котлет массой 100 гр. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Задание 3. Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из свинины – гуляш, 5 порций. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

**АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ
ВАРИАНТ №1**

Порядок выполнения	Инструкционные указания и пояснения	Рисунок
<p>Задание 1 Произвести механическую кулинарную обработку клубнеплодов, нарезать простой формой нарезки - кубиком. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.</p>	<p align="center"><u>Общая схема обработки овощей.</u></p> <p>Сортировка → калибровка → мытье → Очистка → мытье → нарезка → крупные 2 - 2,5; средние 1-1,5; мелкие 0,3-0,5см</p> <p align="center"><u>Комплектование</u></p> <p>Произвести вакумирование продукта.</p>	

Задание 2

Приготовить рыбную котлетную массу и полуфабрикат из нее - 10 шт. котлет массой 100гр.

Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Общая схема обработки рыбы

Размораживание → снятие чешуи → удаление плавников → удаление головы → удаление внутренностей → промывание → удаление чистое филе → пластование на

Приготовление рыбной котлетной массы

1. Чистое филе пропускают через мясорубку.
2. У пшеничного черствого хлеба срезают корки и замачивают в молоке.
3. Хлеб пропускают через мясорубку.
4. Добавляют соль, перец.

Приготовление рыбных котлет

1. Форма- овально-приплюснутая с одним заостренным концом, дл.10-12см, шир.5см., толщ.2-2,5см.
2. Панировка – белая или красная.

Комплектование

Произвести вакумирование продукта.

Полуфабрикаты из рыбы охлаждают не менее 2 часов при $t = 0 - 4^{\circ}\text{C}$ до t внутри продукта 8°C .

Полуфабрикаты выкладывают в лоток, полунаклонно в один ряд. Хранят с применением вакуума при $t = 2-6^{\circ}\text{C}$, 5-7 суток.



<p>Задание 3 Приготовить мелкокусковой полуфабрикат из свинины – гуляш, 5 порций. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Приготовление гуляша.</u></p> <p>Нарезают из лопаточной и подлопаточной частей, покромки, грудинки. Кусочки в виде кубиков массой 20—30 г по 4-5 шт. на порцию.</p> <p style="text-align: center;"><u>Комплектование</u></p> <p>Произвести вакумирование продукта. Полуфабрикаты из мяса охлаждают не менее 2 часов при $t 0 - 4^{\circ}\text{C}$ до t внутри продукта $6-8^{\circ}\text{C}$. Полуфабрикаты выкладывают в лоток. Хранят с применением вакуума при $t 2-6^{\circ}\text{C}$, 5-7 суток.</p>	
---	---	--

Вариант 1. Задание 2.**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 324**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рыбные

Рецептура № 324/2

Наименование сборника рецептов: Москва 2011 год, стр.198

Наименование сырья	Масса, г; 1 шт		Масса, г; 10 шт	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска	76	65	760	650
Или судак	90	65	900	650
Или сом	89	65	890	650
Хлеб пшеничный	18	15	180	150
Молоко или вода	25	25	250	250
Сухари	10	10	100	100
Масса полуфабриката	-	100	-	10 шт. по 100

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом.

Добавляют соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной массы формируют котлеты овально – приплюснутой формы с одним заостренным концом, толщиной 1 см. Панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске котлеты гарнируют и подают с соусом.

Вариант 1. Задание 3.**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 401**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Рецептура № 401/1

Наименование сборника рецептов: Москва 2011 год, стр.245

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция		Масса, г; 5 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покромка)	216	159	1080	795
Или свинина (лопаточная и шейная части)	173	147	865	735
Или баранина,	200	143	1000	715

козлятина (лопаточная часть)				
Жир топленый пищевой	10	10	50	50
Лук репчатый	30	25	150	75
Томатное пюре	20	20	100	100
Мука пшеничная	6	6	30	30
Масса тушеного мяса	-	100	-	5порций по 125гр.
Масса соуса	-	125		625

Нарезанное кубиком массой по 20-30 грамм и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне оставшемся от тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г. нетто на порцию) Гуляш можно готовить со сметаной (15-20г. на порцию).

Вариант № 2.

Задание 1. Произвести механическую кулинарную обработку капустных, нарезать простой формой нарезки - соломкой. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Задание 2. Приготовить мясную котлетную массу и полуфабрикат из нее - шницель 10 шт. массой по 100 гр. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов

Задание 3. Приготовить полуфабрикат нерыбного водного сырья: кальмары, для фарширования в количестве – 1 порции массой 100 грамм.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

**АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ
ВАРИАНТ №2**

Порядок выполнения	Инструкционные указания и пояснения	Рисунок
<p>Задание 1 Произвести механическую кулинарную обработку капустных, нарезать простой формой нарезки - соломкой. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.</p>	<p style="text-align: center;"><u>Общая схема обработки овощей.</u></p> <p>Сортировка → мытье → очистка → мытье → нарезка соломкой : длина 4-5, поперечное сечение 0,2 - 0,2</p> <p style="text-align: center;"><u>Комплектование</u></p> <p>Произвести вакумирование продукта</p>	

Задание 2

Приготовить мясную котлетную массу и полуфабрикат из нее - 10шт. шницелей массой по 100 гр.
Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Общая схема обработки мяса

Размораживание → зачистка от загрязнений и костей
обмывание холодной водой → обсушивание →
разделка туши на части → приготовление полуфабрикатов

Приготовление мясной котлетной массы

- 1.Подготовленные куски мяса пропускают через мясорубку.
- 2.У пшеничного черствого хлеба срезают корки и замачивают в молоке.
- 3.Хлеб пропускают через мясорубку.
- 4.Добавляют соль, перец.

Приготовление шницелей

- 1.Форма- овально – приплюснутая, толщина 8-10 мм.
- 2.Панировка – красная.

Комплектование

Произвести вакумирование продукта.
Полуфабрикаты нерыбного водного сырья охлаждают не менее 2 часов при $t 0 - 4^{\circ}\text{C}$ до t внутри продукта 8°C . Хранят с применением вакуума при $t - 16^{\circ}\text{C}$, 6 месяцев.



Задание 3

Приготовить полуфабрикат нерыбного водного сырье: кальмары, для фарширования в количестве – 1 порции массой 100 грамм. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Общая схема обработки кальмаров

Размораживание → зачистка от внутренностей →
обмывание холодной водой → удаление скелетной
прозрачной пластины (хорды) → обмывание холодной
водой

Комплектование

Произвести вакумирование продукта.
Полуфабрикаты нерыбного водного сырья охлаждают не менее 2 часов при $t 0 - 4^{\circ}\text{C}$ до t внутри продукта 8°C .
Хранят с применением вакуума при $t -16^{\circ}\text{C}$, 6 месяцев.



Вариант 2. Задание 2.**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Шницель

Рецептура № 382/1

Наименование сборника рецептов: Москва 2011 год, стр.234

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция		Масса, г; 10 шт.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	101	71	1010	710
Или свинина (котлетное мясо)	87	74	870	740
Или телятина (котлетное мясо)	112	74	1120	740
Или баранина (котлетное мясо)	108	74	1080	740
Хлеб пшеничный	18	18	180	180
Молоко или вода	24	24	240	240
Сухари	10	10	100	100
Масса полуфабриката мяса	-	123	-	10 шт. по 123
Масса жареного полуфабриката	-	100	-	10 шт. по 100

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы, толщиной 1 см.

Можно приготовить с добавлением репчатого лука. Выход изделий при этом не меняется, так как соответственно уменьшается норма воды и молока.

Подготовленные полуфабрикаты обжаривают на сковороде с двух сторон до румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске изделия гарнируют и поливают маслом.

Вариант № 3.

Задание 1. Произвести механическую кулинарную обработку перца, подготовить его к фаршированию. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Задание 2. Приготовить полуфабрикат котлета по-киевски – 1 порцию. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Задание 3. Приготовить полуфабрикат зразы донские – 1 порцию. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.

Вариант 3. Задание 2.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 453

Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлета по - киевски

Рецептура № 453

Наименование сборника рецептов: Москва 2011 год, стр.282

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция		Масса, г; 10 шт.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	231	88+7*	2310	880+7*
Или филе куриное (полуфабрикат)	-	88+7*	-	880+7*
Масло сливочное	30	30	300	300
Хлеб пшеничный	28	25	280	250
Яйцо	¼ шт.	10	4 шт.	100
Масса полуфабриката	-	145+7*	-	1450+7*
Кулинарный жир	15	15	15	150
Масса жаренных котлет	-	128+7*	-	1280+7*

Подготовленное филе кури фаршируют сливочным маслом, смазывают в яйце, панируют дважды в белой панировке и жарят во фритюре, 5-7 минут до образования румяной корочки. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске котлеты гарнируют и поливают сливочным маслом.

Гарнир – горошек зеленый отварной, картофель жаренный во фритюре ,сложный гарнир.

Вариант 3.Задание 3.**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 318**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Зразы донские

Рецептура № 318

Наименование сборника рецептов: Москва 2011 год, стр.192

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция	
	брутто	нетто
Судак	302	145
Или сом	322	145
Или окунь	220	145
Или треска	199	145
Или хек тихоокеанский	330	145
Или ледяная рыба	322	145
Или мерланг	201	145
Или осетр	325	145
Или севрюга	305	145
Или белуга	322	145
Фарш,:		
Лук репчатый	50	42/21*
Маргарин столовый	7	7
Сухари	2	2
Яйца	¼ шт.	10
Петрушка (зелень)	8	6
Мука пшеничная	7	7
Яйца (для льезона)	¼ шт.	10
Хлеб пшеничный (для панировки)	20	20
Масса полуфабриката	-	215
Кулинарный жир	10	10
Масса жаренных зраз	-	190
Гарнир № 463, 472, 473, 478.	-	150
Сливочное масло	10	10

На подготовленное филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5 – 0,6 см., солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформированные зразы панируют в муке, смазывают в льезоне, панируют в белой панировке и жарят в жире.

Для фарша: лук шинкуют, слегка пассируют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые, измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают.

Зразы отпускают по 1-2 штуки на порцию с гарниром, поливают жиром. К блюду можно подать соус – томатный или южный.

**АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ
ВАРИАНТ №3**

Порядок выполнения	Инструкционные указания и пояснения	Рисунок
<p>Задание 1 Произвести механическую кулинарную обработку 5 порций перца, подготовить его к фаршированию. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.</p>	<p align="center"><u>Общая схема обработки овощей.</u></p> <p>Сортировка → мытье → очистка от плодоножки → мытье → бланширование</p> <p align="center"><u>Комплектование</u></p> <p>Произвести вакумирование продукта. Полуфабрикаты из перца охлаждают не менее 2 часов при t 6-8 °С до t внутри продукта 8 °С.. Хранят с применением вакуума при t -18°С. не более 12 месяцев.</p>	<p align="center">Рисунок</p> 

Задание 2

Приготовить полуфабрикат котлета по-киевски. Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Приготовление полуфабриката.

1. Курицу вымыть и обсушить.
Отрезать крылья по суставам, оставляя нетронутым последний сустав, соединяющийся с грудкой.
2. Кожу отделить от грудки.
3. Сделать надрез вдоль килевой кости
4. Срезать с грудки филе вместе с косточками от крылышек.
5. Зачистить косточки от мяса.
6. Отделить малое (внутреннее) филе от большого (наружного с косточкой).
7. Куриное филе посолить и поперчить.
На середину большого филе уложить замороженное зеленое масло.
8. Накрыть малым филе.
9. Плотно обернуть масло куриным филе со всех сторон, чтобы не было просветов, и сформировать котлету удлиненной формы.
10. Запанировать котлеты в муке, обмакнуть в льезоне, затем обвалять в панировочных сухарях..

Комплектование

Произвести вакумирование продукта



Задание 3

Приготовить полуфабрикат зразы донские – 4 порцию.
Произвести комплектование и оформление упаковкой на вынос приготовленных полуфабрикатов.

Общая схема обработки рыбы

Размораживание → снятие чешуи → удаление плавников → удаление головы → удаление внутренностей
промывание → пластование на чистое филе

Приготовление зраз донских

1. Подготовленное чистое филе отбивают толщиной 0,5-0,6 см.
2. Солят, перчат.
3. Заворачивают подготовленный фарш.
4. Придают продолговатую форму.

Приготовление фарша.

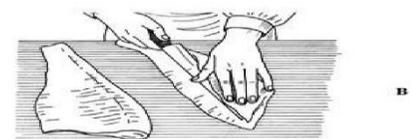
1. Лук, зелень производят МКО.
2. Яйца отваривают и рубят.
3. Лук шинкуют и пассируют.
4. Зелень измельчают.
5. Все перемешивают, солят и перчат.

Комплектование

Произвести вакуумирование продукта.

Полуфабрикаты из рыбы охлаждают не менее 2 часов при $t 0 - 4^{\circ}\text{C}$ до t внутри продукта 8°C .

Полуфабрикаты выкладывают в лоток, в один ряд. Хранят с применением вакуума при $t 2-6^{\circ}\text{C}$, 5-7 суток



**Оценочный лист дифференцированного зачета учебной практики с учетом
WSR по компетенции 34 Поварское дело**

ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

Ф.И.О. эксперт: _____

№ п/п	ФИО экзаменуемого	Объективные аспекты оценивания работы					Субъективные аспекты оценивания работы					Объективные аспекты оценивания результата работы		Субъективные аспекты оценивания результата работы			Сумма баллов	Оценка	Итоговое решение (освоен/не освоен)		
		Персональная гигиена рук, спецодежды, работа с перчатками	Персональная гигиена (плохие привычки, снятие проб пальцами)	Организация рабочего места корректное использование цветных разделочных досок во времени на выполнения задания	Точное соблюдение правил инструкции по эксплуатации оборудования, инвентаря,	Правильная последовательность процесса первичной обработки в соответствии с технологической инструкцией	Навыки работы с продуктами (техника, ведения процесса,	Применение безопасных методов и приемов работы	Навыки (работа с ножом, приготовление и ведение двойного контроля)	Выход полуфабриката	Четкость при работе с нормативно-технологической документацией	Температура подачи, соответствие массы блюда с нормативной документацией	Маркировка (название, дата, время)	Презентация и визуальное впечатление (вакуумирование)	Определение органолептических показателей (консистенция, цвет)	Своевременное выявление, предупреждение брака					
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					

Аспекты оценивания:

- 0 баллов – аспект не проявлен;
- 1 балл – аспект проявлен частично;
- 2 балла - аспект проявлен полностью
- 32-27 – 5 (отлично);
- 26 - 21 – 4 (хорошо);
- 20-16 – 3 (удовл.)
- Менее 16 – 2 (неуд)

Эксперт _____ Подпись

Дата: _____ 202 г.

По итогам выполнения практического задания заполняется аттестационный лист на каждого обучающегося, в котором указываются результаты освоения вида профессиональной деятельности.

Аттестационный лист учебной практики

Обучающийся _____

Курс _____ Профессия 16675 Повар (повышение)

Успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ. 01 «ПМ.01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в объеме часов с «___» _____ по «___» _____ 201 г. в организации ГБПОУ СО «Суходолжский многопрофильный техникум».

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Организация рабочего места при обработке сырья (овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.)	
Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Обработка и нарезка картофеля, корнеплодов.	
Обработка и нарезка капустных и луковых плодовых, салатных и десертных овощей.	
Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей. Обработка и нарезка грибов.	
Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики _____

Итоговая оценка по учебной практике _____

Дата «___» _____ 20___ г

Подпись мастера п/о _____

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ВЕДОМОСТЬ
дифференцированного зачёта
по учебной практике

Профессиональный модуль: _____

Группа: _____

Профессия/Специальность: _____

Дата дифференцированного зачёта: _____

Руководитель практики: _____

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающихся	База практики	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Руководитель практики: _____

Дата: 20__ г. "___" _____

Контрольно-оценочные средства на дифференцированный зачет по производственной практике

ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Производственная практика является последним этапом изучения профессионального модуля и завершается выполнением обучающимися практической квалификационной работы. Сложность работы должна быть не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС. Итогом проверки является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в условиях организации (предприятия).

Оценка по производственной практике выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией, фиксируется в дневнике.

Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет выставляется по результатам выполнения вида работ на производственной практике по заданиям, результаты заносятся в аттестационный лист.

Инструкции для выполнения

Выберите два задания из предложенных 18. Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания на предприятии в присутствии наставника.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами. Время выполнения задания 4 часа.

Задание № 1

1. Приготовить полуфабрикат «Котлеты мясные натуральные рубленные -Полтавские» 2 порции. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.

1. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские».

2. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри» **Условия**

выполнения задания:

1. Место выполнения задания: Лаборатория кулинарии.
2. Максимальное время выполнения практического задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: технико- технологической картой сборниками рецептур; маркированными поварскими ножами и разделочными досками . столовая посуда, столы; производственные ванны; сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Последовательность выполнения задания:

- подготовить рабочее место и технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы, используемых при приготовлении полуфабриката: «Котлеты мясные натуральные рубленные - Полтавские»:
 - подобрать сырье для приготовления, проверить органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к приготовлению полуфабриката;
 - обработка сырья, соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
 - рациональное распределение времени на выполнение задания;
 - приготовить полуфабрикаты согласно задания;
 - обращаться с сырьем аккуратно и экономно в процессе приготовления полуфабриката;
 - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении полуфабриката;
 - требования к качеству полуфабриката и его презентация;
- устно обосновать результаты работы.

Задание № 2

1. Приготовить полуфабрикат «Галантин из рыбы» 4 порции. Рассчитать полуфабрикат на 4 и 25 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Галантин из рыбы».
3. Рассчитать - сколько порций ромштекса весом 120 г нетто можно приготовить из туши говядины 1 категории? Вес туши 160 кг.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 3

1. Приготовить полуфабрикат «Треска (непластованная кусками) фаршированная» 2 порции (колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико ~ технологическую карту.
2. Оформить требование накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций н\ф «Треска (непластованная кусками) фаршированная».
1. Рассчитать - сколько порций антрекота весом 110 г нетто можно приготовить из туши говядины 2 категории? Вес туши 140 кг.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 4

1. Приготовить полуфабрикат «Филе из рыбы (судак) фаршированное» 2 порции (но колонке №2). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Филе из рыбы (судак) фаршированное».
3. Рассчитать - сколько порций бефстроганова можно приготовить **из** 70 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 1 сорта?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 5

1. Приготовить полуфабрикат: Зразы «Донские» 2 порции (из трески, по колонке №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций н\ф «Зразы «Донские».
3. Сколько порций рагу из потрохов можно приготовить по колонке № 2, если поступило 10 кг курицы полупотрошею 2 категории?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 6

1. Приготовить полуфабрикат: «Рыба жареная с зеленым маслом - восьмеркой!» 2 порции (судак, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Рыба жареная с зеленым маслом».
3. Рассчитать - сколько порций зраз отбивных можно приготовить из 80 кг говядины 1 категории по колонке № 2, используя мясо 2 сорта?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 7

- 1 • Приготовить полуфабрикат: «Зразы рыбные рубленые» 2 порции (треска, колонка №2). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 35 порций и оформить технико -технологическую карту.
2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 35 порций п\ф «Зразы рыбные рубленые».
3. Рассчитать - сколько порций эскалопа можно приготовить из 80 кг свинины мясной по

колонке № 2.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 8

1. Приготовить полуфабрикат: «Тельное из рыбы» 2 порции треска, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Тельное из рыбы»,

3. Рассчитать - сколько порций котлет натуральных с косточкой можно приготовить из 85 кг свинины обрезной по колонке № 1?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 9

1. Приготовить полуфабрикат: «Рулет из рыбы» 2 порции (треска, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Рулет из рыбы».

3. Рассчитать - сколько порций котлет отбивных с косточкой можно приготовить из 70 кг свинины мясной по колонке № 1?

Условия выполнения задания: (но шаблону задания №1).

Задание № 10

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета натуральная» 2 порции (свинина - корейка), колонка №П. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико - технологическую карту,

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Котлета натуральная» (свинина потушная мясная).

3. Рассчитать вес брутто судака крупного размера для приготовления 50 порций полуфабриката зраз донских по колонке № 1,

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 11

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлета отбивная» 2 порции (свинина - корейка), колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф «Котлета отбивная» (свинина потушная обрезная).

3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получить 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 12

1. Приготовить полуфабрикат: «Мясо шпигованное» 2 порции (говядина, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 30 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 30 порций п\ф «Мясо шпигованное» (говядина 1 категории, потушное).

3. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» по колонке № 2. Поступил лещ среднего размера. Произвести расчет для приготовления 38 порций полуфабриката.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 13

1. Приготовить полуфабрикат: «Зразы отбивные» 2 порции (говядина, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 25 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 25 порций п\ф «Зразы отбивные» (говядина 1 категории, потушное).

3. Сколько порций рулета можно приготовить по колонке № 1 из 3 кг крупного неразделанного сома? Какое количество хлеба потребуется?

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 14

1. Приготовить полуфабрикат: «Бифштекс рубленый» 2 порции (говядина, колонка №11. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 45 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 45 порций п\ф «Бифштекс рубленый» (говядина 1 категории, потушиос).

3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг. Рассчитать количество порций полуфабрикатов для припускапия (выход готового ЮОг).

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 15

1. Приготовить полуфабрикат: «Голубцы с мясом и рисом» 2 порции (говядина, колонка №2), Рассчитать полуфабрикат на 2 и 50 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 50 порций п\ф «Голубцы с мясом и рисом» (говядина 1 категории, потушное).

3. Определить общее количество отходов и количество пищевых отходов, полученных при обработке севрюги крупного размера массой брутто 48кг. для варки звеньями с кожей без хрящей.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 16

1. Приготовить полуфабрикат: «Котлеты по-киевски» 2 порции (курица, колонка №1). Рассчитать полуфабрикат на 2 и 18 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 18 порций п\ф «Котлеты по-киевски» .

3. Рассчитать количество порций котлет полт авских из 67 кг говядины 1 категории (колонка №1).

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 17

1. Приготовить полуфабрикат: «Ножка куриная фаршированная» 2порции , Рассчитать полуфабрикат на 2 и 15 порций и оформить технико -технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 15 порций п\ф «Ножка куриная фаршированная» .

3. Рассчитать вес брутто стерляди неразделанной для приготовления 39 порций полуфабриката для при пускания (выход готового блюда -75г.)

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

Задание № 18

1. Приготовить полуфабрикат: «Перец, фаршированный овощами и рисом» 2 порции (колонка №0. Рассчитать полуфабрикат на 2 и 40 порций и оформи ть технико - технологическую карту.

2. Оформить требование - накладную для получения сырья из склада для выпуска 40 порций п\ф « Перец, фаршированный овощами и рисом»

3. Сколько хека серебристого весом брутто надо взять, чтобы получи ть 50 порций полуфабриката в виде филе с кожей и реберными костями. Вес порции 90 г.

Условия выполнения задания: (по шаблону задания №1).

**Аттестационный лист
производственной практики**

Обучающийся _____

курс _____ профессия повар, кондитер

Успешно прошел производственную практику по профессиональному модулю

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

в объеме ____ часов

с «__» _____ по «__» _____ 201 г.

в организации _____

Виды и качество выполнения работ:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией
Организация рабочего места при обработке сырья (овощей, плодов и грибов, полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.)	
Организация работы повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
Обработка и нарезка картофеля . корнеплодов.	
Обработка и нарезка капустных и луковых плодовых, салатных и десертных овощей.	
Подготовка овощей для фарширования, обработка консервированных овощей. Обработка и нарезка грибов.	
Обработка и приготовление полуфабрикатов из рыбы.	
Обработка рыбы для фарширования и приготовление полуфабрикатов из неё. Обработка соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	
Приготовление котлетной, кнельной массы из рыбы и полуфабрикатов	
Обработка и приготовление полуфабрикатов из говядины , свинины, баранины	
Обработка и приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика	
Приготовление рубленой и котлетной массы из мяса и домашней птицы.	
Обработка и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики _____

ВЕДОМОСТЬ
дифференцированного зачёта
по производственной практике

Профессиональный модуль: _____

Группа: _____

Профессия/Специальность: _____

Дата дифференцированного
зачёта: _____

Руководитель практики: _____

№ п/п	Фамилия и инициалы обучающихся	База практики	Оценка
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Руководитель практики: _____

Дата: 20__ г. "___" _____