


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГБПОУ АТ с. Дивное
№ 115/1 О/Д от « 31 » августа 2020 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной
аттестации
по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и
приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной
продукции.»
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Преподаватель: Тимура О.В.

Дивное 2020

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой профессионального модуля **ПМ.01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции холодных и горячих десертов и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Фонд оценочных средств является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденной приказом директора ГБПОУ АТ с.Дивное от 31.08.2020 года

Пояснительная записка

ФОС по профессиональному модулю является неотъемлемой частью нормативно - методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы среднего профессионального образования и обеспечивает повышение качества образовательного процесса колледжа.

ФОС по профессиональному модулю представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

ФОС по профессиональному модулю используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения учебных дисциплин; оценка компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Целью создания ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

Задачи ФОС:

- контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений, практического опыта и уровня сформированности компетенций, определённых в ФГОС по соответствующей профессии, специальности;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения учебной дисциплины, профессионального модуля с целью планирования предупреждающих/корректирующих мероприятий;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрения инновационных методов в образовательный процесс.

-

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; 1.2 организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; 1.3 правильность расчета по формулам; 1.4 выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; 1.5 соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; 1.6 соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 1.7 правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; 1.2. организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; 1.3. -правильность расчета по формулам; 1.4. выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд; 1.5. соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса; 1.6. соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 1.7. правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;
ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	1.1. оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; 1.2. организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; 1.3. правильность расчета по формулам; 1.4. выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд; 1.5. соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; 1.6. соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении пол уфабрикатов

	для сложных блюд; 1.7. правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.
Формируемые компетенции	
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Проявление устойчивого интереса к будущей профессии;
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организация собственной деятельности исходя из методов и способов выполнения профессиональных задач;
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Ответственность за выполнение стандартных и нестандартных ситуаций;
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективное использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, потребителями;
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственное отношение за результат выполнения задания;
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Осознанное планирование повышения квалификации и самообразования;
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентация и освоение новых технологий в профессиональной деятельности;

ПК	
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; 1.2 организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; 1.3 правильность расчета по формулам; 1.4 выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд; 1.5 соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы; 1.6 соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 1.7 правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;
ПК1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; 1.2. организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; 1.3. -правильность расчета по формулам; 1.4. выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд; 1.5. соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса; 1.6. соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 1.7. правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;
ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	1.1. оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; 1.2. организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; 1.3. правильность расчета по формулам; 1.4. выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд; 1.5. соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; 1.6. соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; 1.7. правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.

Для профессионального модуля

1. Перечень основных показателей оценки результатов, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Код и наименование	Код и наименование	Код и наименование	Код и наименование
--------------------	--------------------	--------------------	--------------------

наименование основных показателей оценки результатов	элемента практического опыта	элемента умения	элемента знания
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПО 1. разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;	У1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы	З1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПО 2. расчета массы рыбы изготовления полуфабрикатов;	У2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	З2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	ПО 3. организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;	У3 проводить расчеты по формулам;	З3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
	ПО 4. подготовки рыбы, для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;	У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;	З4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
	ПО 5. контроля качества и безопасности подготовленной, рыбы;	У5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;	З 5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

		У6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;	36 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороссячей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
			37 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы;
			38 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
			39 методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд;
			310 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке;
			311 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы, домашней птицы;
			312 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
			313 способы минимизации отходов п ри

			подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
			3 14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
			3 15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
			316 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

2. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

ПК Основные	показатели оценки результатов	Виды аттестации			
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация		
			Промежуто чная аттестация	Практика	
				Учебная	производстве нная
ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1. оценка органолептиче ских показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с ГОСТом Р 53104- 2008 ;	Практическое занятие	Экзамен	Практи ческая работа	
	1.2. организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; в соответствии с СанПиН ;	Практическое занятие Контрольная работа	Экзамен	Практи ческая работа	
	1.3. -правильность расчета по формулам; в соответствии с ГОСТом 53106- 2008;	Практическое занятие	Экзамен	Практи ческая работа	
	1.4. выбор различных способов и приемов подготовки рыбы для сложных блюд в соответствии с СанПиН ;	Практическое занятие	Экзамен	Практи ческая работа	
	1.5. соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы в соответствии с СанПиН ;		Экзамен	Практи ческая работа	

	1.6. соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; в соответствии с СанПиН ;		Экзамен	Практическая работа	
	1.7. правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков;	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	
ПК 1.2 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1.1 оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса в соответствии с ГОСТом Р 53104-2008	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	
	1.2. организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие Задания на составление технологических схем Контрольная работа	Экзамен	Практическая работа	
	1.3. расчет по формулам в соответствии с ГОСТом 53106-2008;	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	
	1.4 выбор различных способов и приемов подготовки мяса для сложных блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий .	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	

	1.5 соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса;		Экзамен	Практическая работа	
	1.6 соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;		Экзамен	Практическая работа	
	1.7 правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков в соответствии с СанПиН ;	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	
ПК.1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	1.1 оценка органолептических показателей качества продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы в соответствии с ГОСТом Р 53104-2008;	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	
	1.2 организация процесса подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Практическое занятие Задания на составление технологических схем Контрольная работа	Экзамен	Практическая работа	
	1.3 правильность	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	

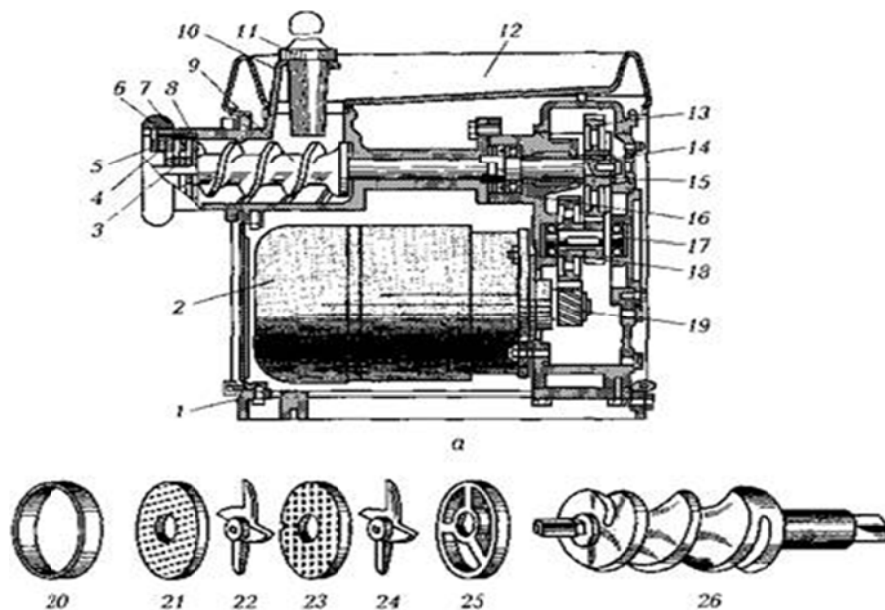
	расчета по формулам в соответствии с ГОСТом 53106-2008;				
	1.4 выбор различных способов и приемов подготовки птицы для сложных блюд в соответствии со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий;	Экзамен		Практическая работа	
	1.5 соблюдение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени в соответствии с СанПиН;	Экзамен		Практическая работа	
	1.6 соблюдение безопасности пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд в соответствии с СанПиН;	Экзамен		Практическая работа	
	1.7 правильность оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков.	Практическое занятие	Экзамен	Практическая работа	

Раздел 1. Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Карточка-задание

Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

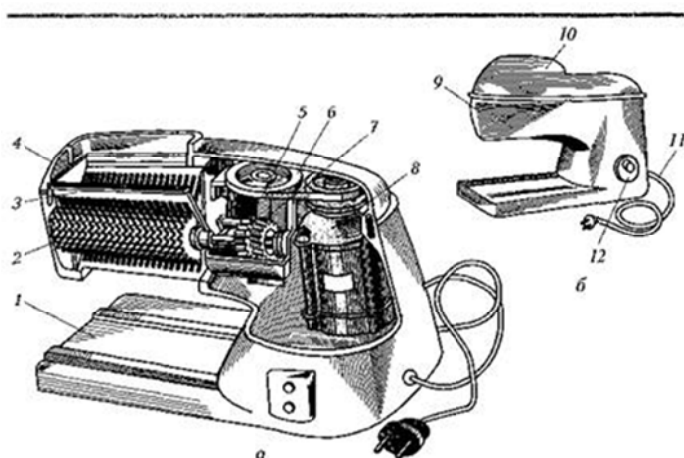
Устройство мясорубки МИМ – 82



Карточка-задание

Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Устройство мясорыхлителя МРМ-15.



1. Принцип действия мясорыхлителя МРМ-15

Карточка-задание

Тема: Технологическое

оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Заполнить таблицу «Возможные неисправности мясорубки» МИМ – 82

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо		
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя		
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи		

Карточка-задание

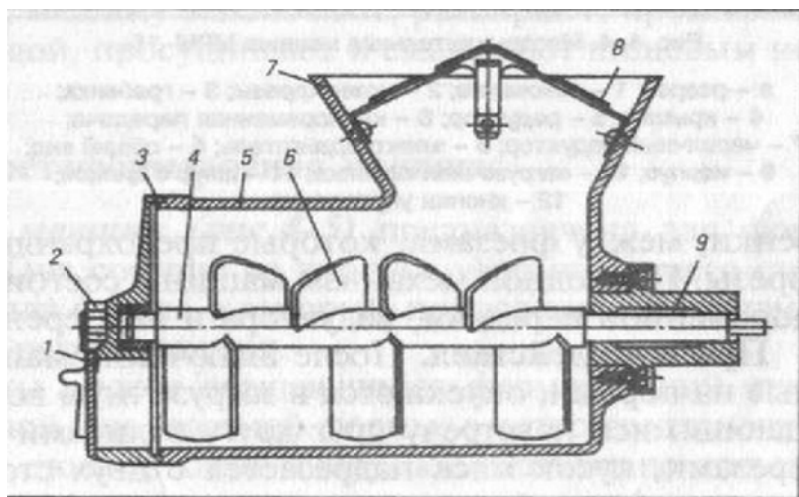
Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Устройство

фаршмешалки МС - 150

2. Принцип действия

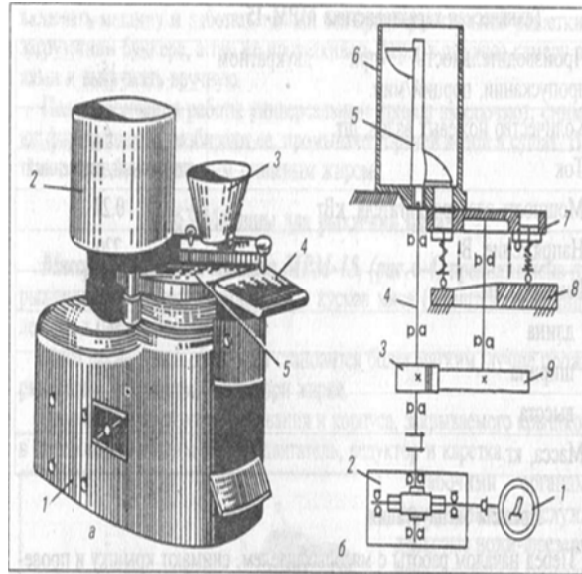
фаршмешалки МС - 150



Карточка-задание

Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

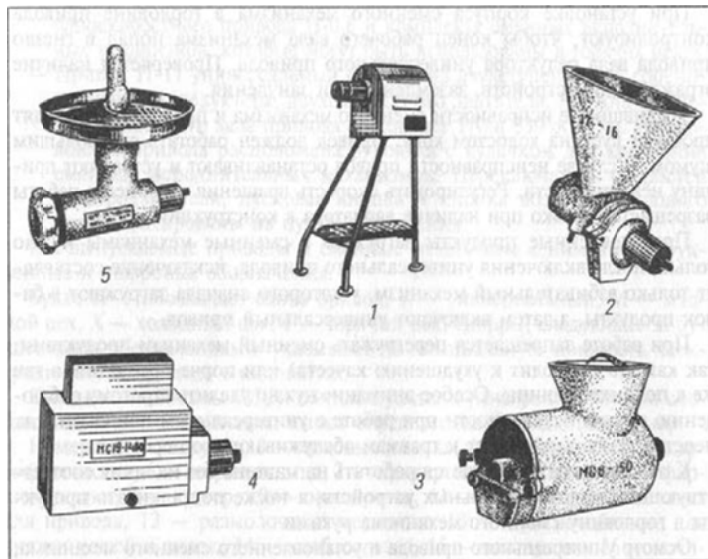
Устройство котлетоформовочной машины МФК – 2240.



Карточка-задание

Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Устройство универсальных приводов.



Карточка-задание

Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

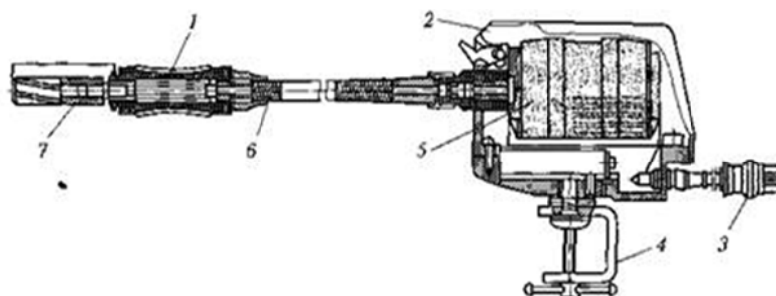
Заполнить таблицу «Возможные неисправности» универсального привода.

Неисправности	Причины	Способы устранения
При включении привода электродвигатель не вращается и издает гудение.		
Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода.		
При включении привод создает повышенный шум или стук в редукторе.		

Карточка-задание

Тема: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Устройство рыбоочистительного приспособления РО – 1М.



Практическое занятие Тема:

Изучение последовательности сборки мясорубки.

Цель работы: Изучить последовательность сборки мясорубки

Краткое содержание работы:

1. Рассмотреть мясорубку, находящуюся в учебном кулинарном цехе.
2. Собрать и разобрать мясорубку самостоятельно.
3. Составить отчет.

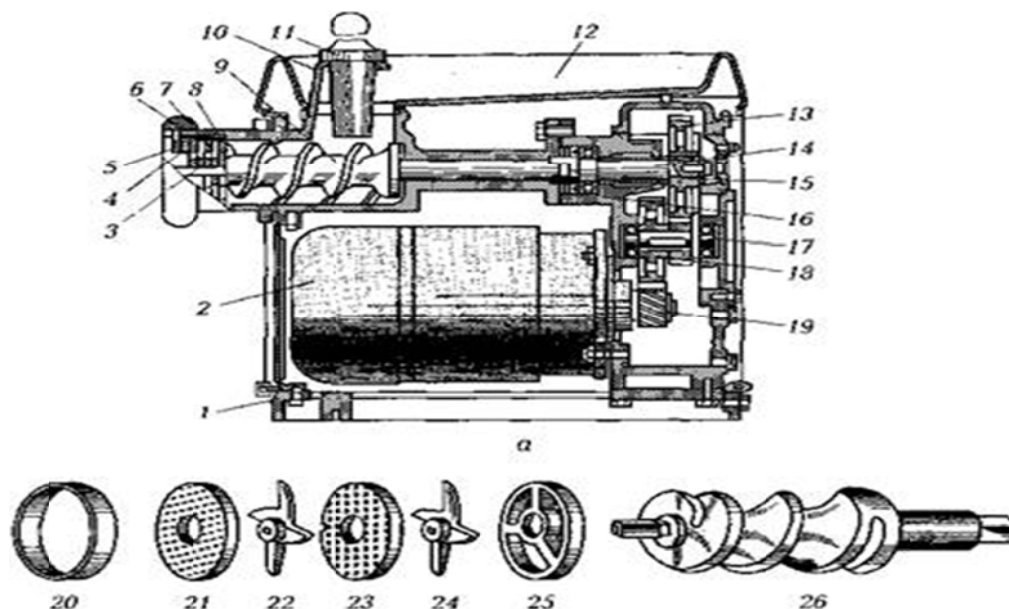
1. Заполнить таблицу «Возможные неисправности мясорубки»

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо		
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя		
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи		

2. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Опишите основные этапы сборки мясорубки.
2. Техника безопасности при работе с мясорубками.
3. Устройство мясорубки МИМ – 82



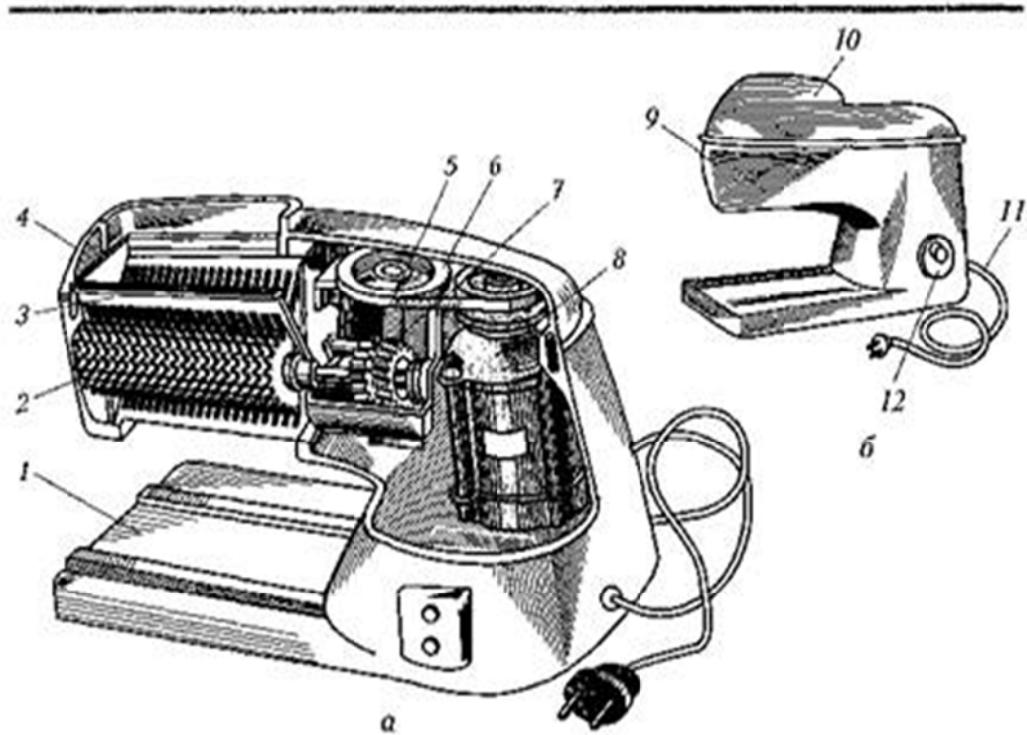
Практическое занятие

Тема: Изучение последовательности сборки мясорыхлителя.

Цель работы: Изучить последовательность сборки мясорыхлителя.

Краткое содержание работы:

1. Устройство мясорыхлителя МРМ-15



2. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Принцип действия мясорыхлителя МРМ-15.
2. Правила эксплуатации мясорыхлителя МРМ-15
3. Правила техники безопасности мясорыхлителя МРММ-15

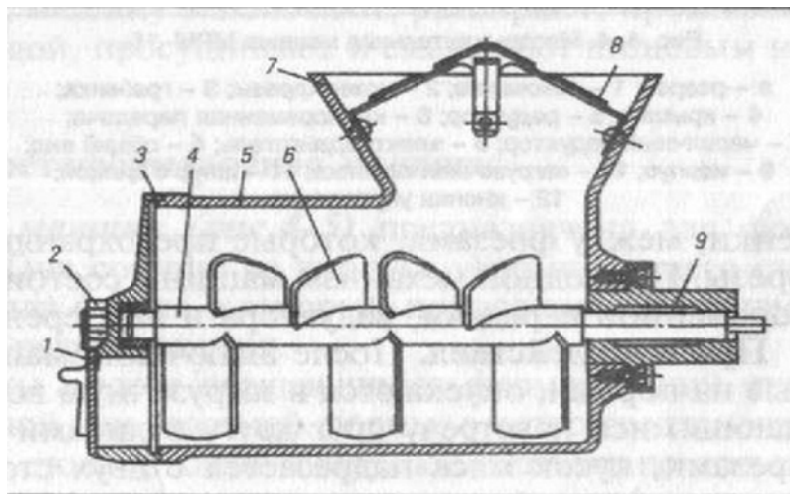
Практическое занятие

Тема: Изучение последовательности сборки фаршемешалки.

Цель работы: Изучить последовательность сборки фаршемешалки.

Краткое содержание работы:

1. Устройство фаршемешалки МС - 150



2. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Принцип действия фаршемешалки МС - 150
2. Правила эксплуатации фаршемешалки МС – 150
3. Правила техники безопасности фаршемешалки МС – 150

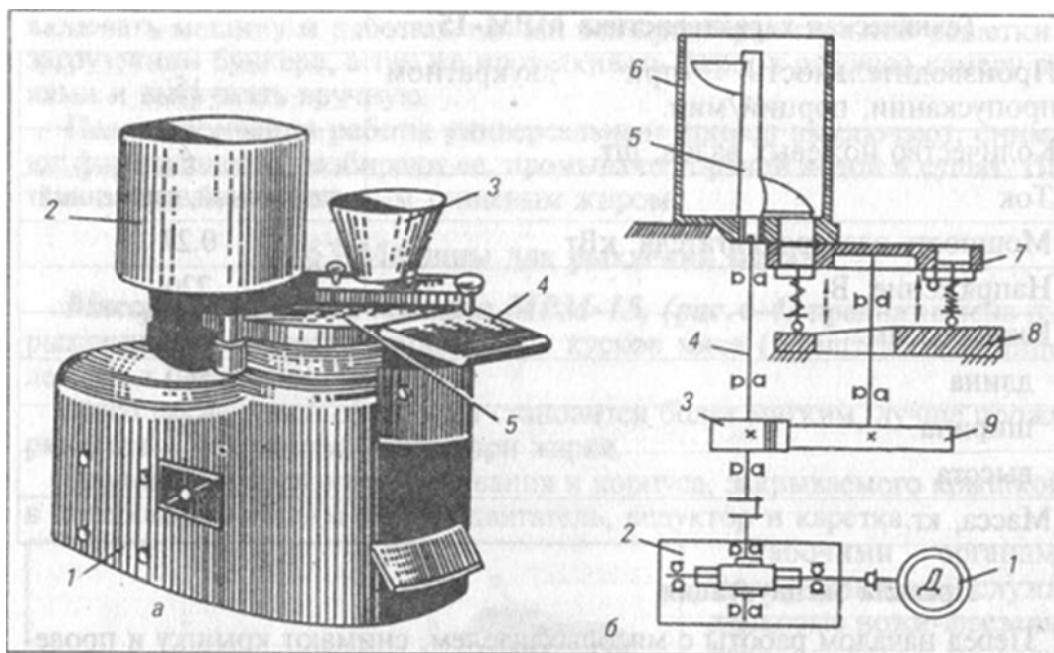
Практическое занятие

Тема: Изучение последовательности сборки котлетоформовочной машины.

Цель работы: Изучить последовательность сборки котлетоформовочной машины.

Краткое содержание работы:

1. Устройство котлетоформовочной машины МФК – 2240



2. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Принцип действия котлетоформовочной машины МФК – 2240
2. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК – 2240
3. Правила техники безопасности котлетоформовочной машины МФК – 2240

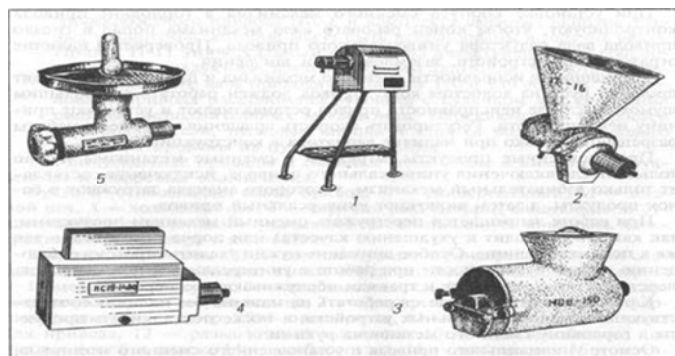
Практическое занятие

Тема: Изучение последовательности сборки универсального привода.

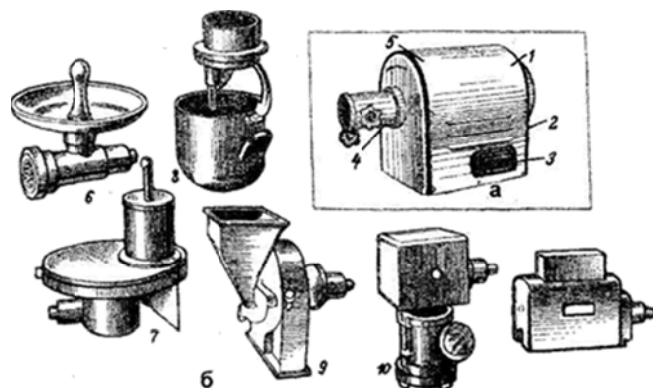
Цель работы: Изучить последовательность сборки универсального привода.

Краткое содержание работы:

1. Устройство Привод ПМ – 1,1



2. Устройство Привод универсальный ПУ – 0,6



3. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.
2. Перечислить названия сменных механизмов МС –
3. Заполнить таблицу «Возможные неисправности».

Неисправности	Причины	Способы устранения
---------------	---------	--------------------

При включении привода электродвигатель не вращается и издает гудение.		
Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода.		
При включении привод создает повышенный шум или стук в редукторе.		

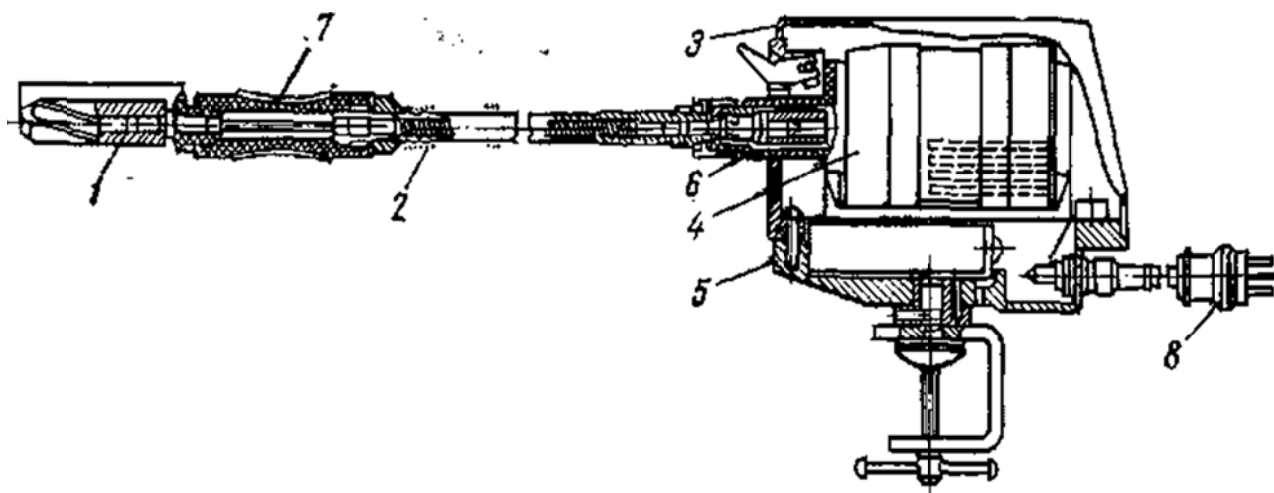
Практическое занятие

Тема: Изучение последовательности сборки рыбоочистительного приспособления.

Цель работы: Изучить последовательность сборки рыбоочистительного приспособления.

Краткое содержание работы:

1. Устройство рыбоочистительного приспособления РО – М1.



2. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Назначение рыбоочистительного приспособления РО – М1.
2. Принцип действия рыбоочистительного приспособления РО – М1.
3. Правила эксплуатации и техники безопасности рыбоочистительного приспособления РО – М1.

Вариант 1.

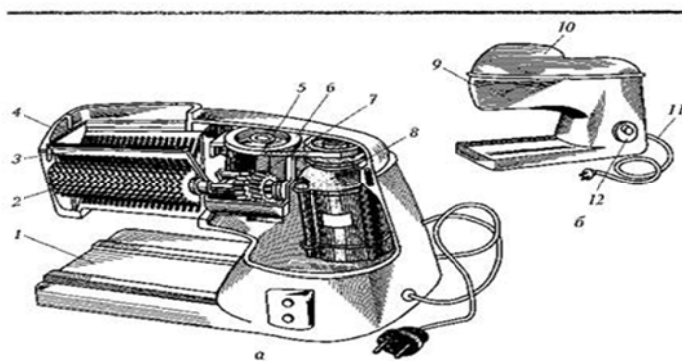
Задания к контрольной работе.

По теме: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Цель: проверка знаний студентов о технологическом оборудовании для обработки мяса, рыбы, птицы.

Краткое содержание работы:

1. Устройство мясорыхлителя МРМ-15.



2. Принцип действия мясорыхлителя МРМ-15

3. Заполнить таблицу «Возможные неисправности мясорубки» МИМ – 82

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо		
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя		
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи		

4. Правила эксплуатации и техники безопасности котлетоформовочной машины МФК – 2240.

5. Правила эксплуатации и техники безопасности фаршемешалки МС – 150.

6. Правила эксплуатации и техники безопасности рыбоочистительного приспособления РО – 1М.

7. Правила эксплуатации и техники безопасности мясорубки

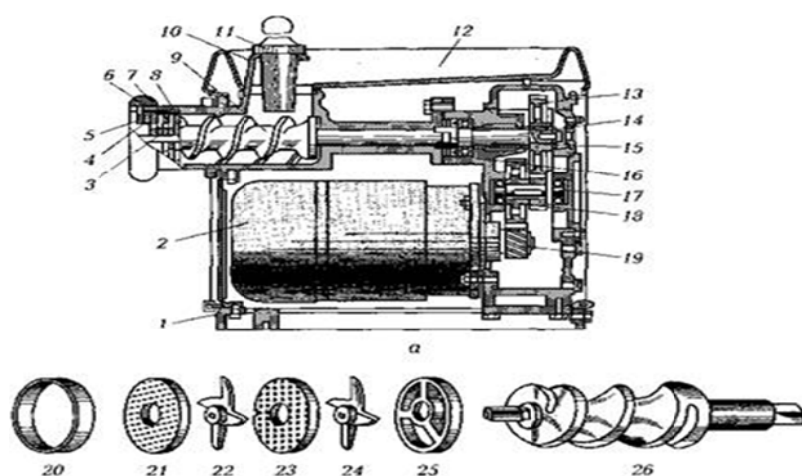
Вариант 2.

Задания к контрольной работе.

По теме: Технологическое оборудование для обработки мяса, рыбы, птицы.

Цель: проверка знаний студентов о технологическом оборудовании для обработки мяса, рыбы, птицы.

Краткое содержание работы:



2. Устройство мясорубки МИМ – 82

2. Принцип действия фаршемешалки МС – 150.

3. Заполнить таблицу «Возможные неисправности» универсального привода.

Неисправности	Причины	Способы устранения
При включении привода электродвигатель не вращается и издает гудение.		
Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода.		
При включении привод создает повышенный шум или стук в редукторе.		

4. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.

5. Принцип действия котлетоформовочной машины МФК– 2240

6. Правила эксплуатации и техники безопасности мясорыхлителя МРМ-15

7. Правила эксплуатации и техники безопасности рыбоочистительного приспособления РО – 1М.

Критерии оценки:

***Отлично** – вопросы раскрыты в полном объеме, не требуют дополнения;*

***Хорошо** – вопросы раскрыты, но содержат неточности или требуют дополнения;*

***Удовлетворительно** – вопросы раскрыты не в полном объеме или раскрыты не все задания;*

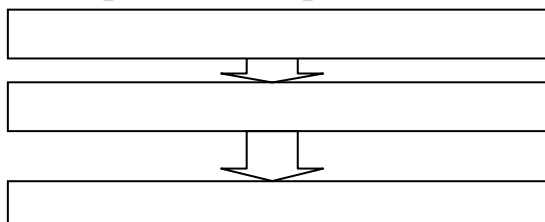
***Неудовлетворительно** – содержание вопросов не раскрыто.*

Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки сырья и полуфабрикатов.

Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

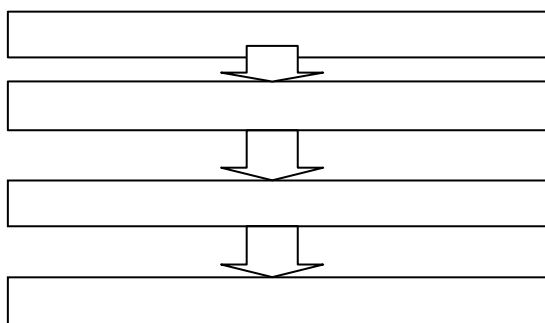
Заполнить схему «Размораживания рыбы в воде»:



Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

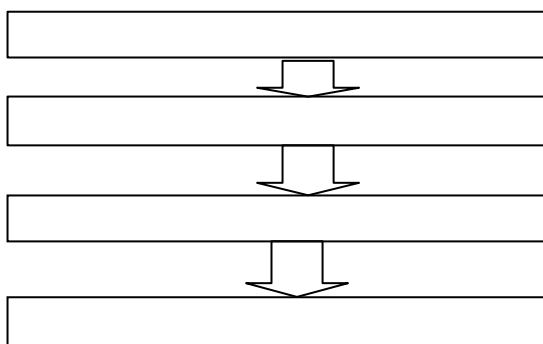
Заполнить схему «Размораживания рыбы на воздухе»:



Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

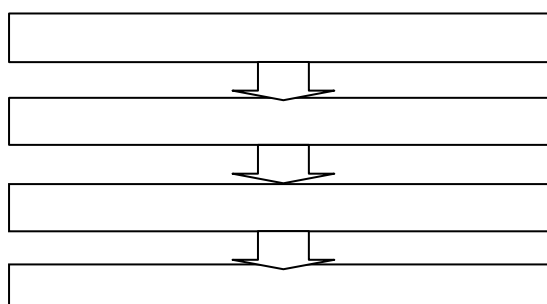
Заполнить схему «Размораживания рыбы комбинированным способом»:



Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

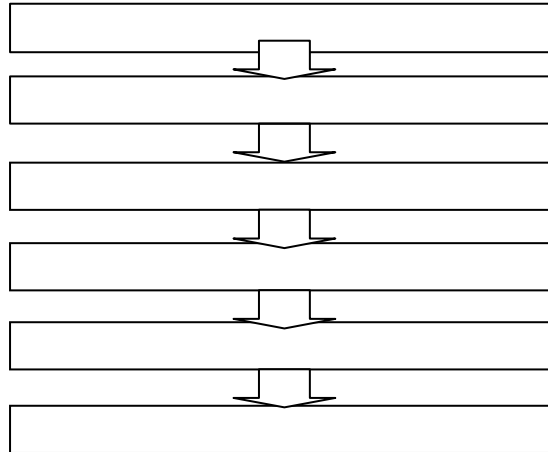
Заполнить схему «Обработки рыбы для использования в целом виде»:



Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

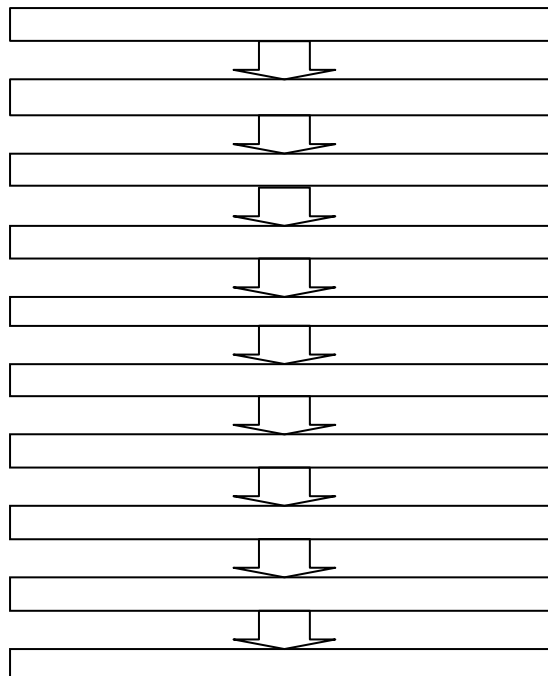
Заполнить схему «Обработки рыбы на порционные куски (кругляши)»:



Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Заполнить схему «Обработки рыбы на чистое филе»:



Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Укажите цифрами последовательность технологических операций при обработке осетровых рыб.

название операции	№	Название операции	№
ошпаривание		деление рыбы на звенья	
удаление головы с грудными плавниками		перевязывание звеньев	
срезание спинных жучек		очистка от боковых жучек	
оттаивание		второе ошпаривание	
удаление визиги		срезание хрящей и нарезка на порционные куски	
промывка		удаление плавников	

Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Ответьте на вопросы теста

вопрос	варианты ответа
1. что включает в себя механическая кулинарная обработка рыбы?	а) размораживание, вымачивание б) приготовление полуфабрикатов в) размораживание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабрикатов
2. какими способами размораживают рыбу?	а) на воздухе б) в воде в) на воздухе, комбинированным способом г) на воздухе, в воде, комбинированным способом
3. время оттаивания рыбы на воздухе при комнатной температуре?	а) менее 1 часа, б) до 10 часов в) до 24 часов г) от 4 до 48 часов
4. какой температуры должна быть вода для оттаивания рыбы?	а) 2 градуса б) 15 в) 30 г) 70
5. время вымачивания соленой рыбы?	а) 2 часа б) 3 часа в) 6 часов г) 12 часов

Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Отметьте в таблице кулинарное использование разных видов полуфабрикатов из рыбы.

Полуфабрикат	Кулинарное использование				
	варка	припускание	Жаренье основным способом	Жаренье во фритюре	Жаренье на открытом огне
Целиком					
Кругляши					
Филе с кожей, реберными костями и позвоночной костью					
Филе с кожей					
Филе без кожи, костей					

Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Определите и проставьте цифрами последовательность процессов при обработке судака.

Процессы	Способы разделки судака		
	Разделка на филе с кожей и костями	Разделка на филе с кожей без костей	Разделка на филе без кожи и костей
Оттаивание			
Потрошение			
Удаление спинных и других плавников			
Очистка чешуи			
Промывка			
Удаление головы и хвоста			
Удаление кожи			
Пластование			
Срезание рёберных			

костей			
Срезание филе с позвоночной части			

Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Определите и отметьте знаком (х) полуфабрикаты, используемые для различных видов тепловой обработки:

Рыбный полуфабрикат (вид разделки)	Виды тепловой обработки			
	Варка	Припускание	Жарка основным способом	Жарка во фритюре
В целом виде				
Звенья				
Кругляши				
Филе с кожей и рёберными костями				
Филе с кожей без костей				
Филе без кожи и костей				

Карточка-задание

Тема: Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов.

Заполните таблицу:

Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Вид п./ф.	Форма п/ф	Масса п./ф. Размер	Особенности приготовления	Вид тепловой обработки
Котлеты				
Биточки				