

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс
СК-УПД-КОС-2.5.-18	Комплект контрольно-оценочных средств по ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

Рассмотрено на заседании ЦК
преподавателей спецдисциплин
и мастеров п/о по ППКРС
Протокол № 1 от «03» 09 2018 г.
Ц Л. В. Цыбденова

Утверждаю
и.о. Заместителя директора по УР
«05» 09 2018г
Л. В. Белых Л. В. Белых

Согласовано
Директор ООО «Встреча»
Н. И. Керимова
«05» 09 2018 г.



**Комплект
контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
ПМ Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

г. Гусиноозерск, 2018 год

	Министерство образования и науки Республики Бурятия
	ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»
	Учебно-программная документация
	2.5. Учебный процесс

Разработчики:

ГБПОУ «ГЭТ»

(место работы)

преподаватель
мастер п/о

(занимаемая должность)

Н.Ф.Мухина
М.Д. Назарова

(инициалы, фамилия)

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»**.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	Выполнение последовательных технологических операций по подготовке мяса, мясных продуктов и домашней птицы для приготовления блюд в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	Выполнение последовательных технологических операций по обработке и приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
ПК3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов в соответствии со Сборником рецептур, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности
ПК4. Готовить и оформлять	Выполнение последовательных

простые блюда из домашней птицы.	технологических операций по приготовлению и оформлению простых блюд из домашней птицы в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, Сан ПиНом и инструкциями по технике безопасности.
----------------------------------	--

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.
	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.
	Участие в студенческих профессиональных конкурсах, конференциях.
ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Демонстрация способности анализировать собственную деятельность.
	Решение производственных задач, стандартных и нестандартных ситуаций
	Осуществление контроля и ответственности за принятие решений.
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7.Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация навыков использования и применения знаний и умений в профессиональной деятельности.
ОК8.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Выполнение установленных требований по исполнению воинской обязанности.

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1. Обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

У 1. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

У 4. Оценивать качество готовых блюд;

знать:

З 1. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

З 2.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

З 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

З 4. Правила проведения бракеража;

З 5. Способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- 3 6. Правила хранения и требования к качеству;
- 3 7. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса, домашней птицы и готовых блюд;
- 3 8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 5.	Комплексный дифференцированный зачет
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)

3. Оценка освоения междисциплинарных курсов МДК 5. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»

3.1. Общие положения

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: для проведения текущего и рубежного контроля – тест, контрольная работа, самостоятельная работа, опрос, для промежуточной аттестации - комплексный дифференцированный зачет.

Оценка освоения МДК предусматривает использование комплексного дифференцированного зачета по МДК 5 .

3.2. Задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 1.: «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Задание 1: Выполнить тестирование (приложение 1)

МДК 5. 1-150 вопрос

Проверяемые результаты обучения:

3 1, 3 2, 3 3, 3 4, 3 5, 3 6, 3 7, 3 8.

Текст задания.

Показатели оценки усвоения знаний и сформированности умений:

- Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- Оценивать качество готовых блюд.

Задание 2: Выполнить практическую работу.

Проверяемые результаты обучения:

У 1, У 2, У 3, У 4.

Приложение 1

1 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Гуляш» и заполнить инструкционную карту

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Гуляш».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Гуляш», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Гуляш».

№ п/п	Наименование операции
1.	

2 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Бефстроганов» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Бефстроганов».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Бефстроганов» , причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Бефстроганов».

№ п/п	Наименование операции
1.	

3 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Шницель рубленый» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Шницель рубленый».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Шницель рубленый», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Шницель рубленый».

№ п/п	Наименование операции
1.	

4 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Котлета пожарская» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Котлета пожарская».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Котлета пожарская», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Котлета пожарская».

№ п/п	Наименование операции
1.	

5 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Тефтели с рисом» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Тефтели с рисом».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Тефтели с рисом» , причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Тефтели с рисом».

№ п/п	Наименование операции
1.	

6 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Котлеты натуральные из свинины» и заполнить инструкционную карту. Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Котлеты натуральные из свинины».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Котлеты натуральные из свинины» , причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Котлеты натуральные из свинины».

№ п/п	Наименование операции
1.	

7 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Бифштекс с яйцом» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Бифштекс с яйцом».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Бифштекс с яйцом», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Бифштекс с яйцом».

№ п/п	Наименование операции
1.	

8 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Зразы натуральные» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Зразы натуральные».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Зразы натуральные», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Зразы натуральные».

№ п/п	Наименование операции
1.	

9 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Говядина шпигованная» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Говядина шпигованная».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Говядина шпигованная», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Говядина шпигованная».

№ п/п	Наименование операции
1.	

10 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Азу» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Азу».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Азу», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Азу».

№ п/п	Наименование операции
1.	

11 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Жаркое по - домашнему» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Жаркое по - домашнему».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Жаркое по - домашнему», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Жаркое по - домашнему».

№ п/п	Наименование операции
1.	

12 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Запеканка картофельная с мясом».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Запеканка картофельная с мясом», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Запеканка картофельная с мясом».

№ п/п	Наименование операции
1.	

13 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Люля-кебаб» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Люля-кебаб».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Люля-кебаб», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Люля-кебаб».

№ п/п	Наименование операции
1.	

14 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Зразы рубленые» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Зразы рубленые».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Зразы рубленые», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Зразы рубленые».

№ п/п	Наименование операции
1.	

15 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Печень по-строгановски» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Печень по-строгановски».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Печень по-строгановски» , причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Печень по-строгановски».

№ п/п	Наименование операции
1.	

16 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Рагу из свинины» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Рагу из свинины».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Рагу из свинины» , причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Рагу из свинины».

№ п/п	Наименование операции
1.	

17 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Шашлык по-карски» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Шашлык по-карски».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Шашлык по-карски», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Шашлык по-карски».

№ п/п	Наименование операции
1.	

18 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Антрекот» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Антрекот».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Антрекот», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Антрекот».

№ п/п	Наименование операции
1.	

19 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Грудинка фаршированная» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Грудинка фаршированная».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Грудинка фаршированная», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Грудинка фаршированная».

№ п/п	Наименование операции
1.	

20 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Поросёнок жареный» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Поросёнок жареный».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Поросёнок жареный», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Поросёнок жареный».

№ п/п	Наименование операции
1.	

21 вариант

1. Составить технологическую последовательность приготовления блюда «Котлеты» и заполнить инструкционную карту.

Инструкционная карта «Технологическая последовательность приготовления блюда «Котлеты».

№ п/п	Наименование операции	Инструменты и приспособления	Показатели качества.
1.			

2. Составить таблицу основных дефектов блюда «Котлеты», причин и способов устранения.

№ п/п	Основные дефекты	Причины	Способы устранения

3. Составить технологическую последовательность оформления и подачи блюда «Котлеты».

№ п/п	Наименование операции
1.	

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании характеристики учебной и профессиональной деятельности учащихся на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ на практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У1, У 2
Организация рабочего места при приготовлении полуфабрикатов и блюд	
Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов, приготовление, оформление и подача блюд из мяса и домашней птицы	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2, У3, У4
Органолептическая оценка качества готовых полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;	ПК 1, ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1
Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов и блюд	36
Соблюдение режимов и условий хранения готовых полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы	36, 37

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 7

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса субпродуктов, мясопродуктов, домашней птицы;	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У1, У 2
-Организация рабочего места;	ПК 1, ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, У 2.
- Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы	ПК 1, ПК2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 1.
Обработка сырья;	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У1, У 2, У 3.
Приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, мясопродуктов, домашней птицы	ПК 1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2, У 3.
Приготовление, оформление и подача простых блюд из мяса, субпродуктов, мясопродуктов, домашней птицы;	ПК1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1 У 2, У 4.
Использование различных технологий приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2,У3, У4
Оценка качества готовых блюд;	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 3. У4.
Охлаждение, замораживание и хранение полуфабрикатов в соответствии с правилами.	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2.
Выбор способов хранения готовых блюд с соблюдением температурного режима	ПК 2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ПО 1, У 2.

4.3. Форма аттестационного листа

Министерство образования и науки Республики Бурятия
ГБПОУ «Гусиноозерский энергетический техникум»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
по производственной практике

ФИО _____ группа _____
Обучающаяся по специальности/профессии Повар, кондитер по профессиональному модулю ПМ 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
прошла производственную практику в объеме ____ часа. с «__» _____ 2018г. по «__» _____ 2018г.
В организации _____
г.Гусиноозерск, Селенгинский район, ул. _____
(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ

Профессиональные компетенции по видам и объему работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество (освоен /не освоен)
ПМ 05	
ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	
ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.	
ПК 3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов	
ПК 4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.	

Успешно прошла (производственную) практику ПМ05 _____ (Оценка)

Руководитель практики от образовательного учреждения
мастер производственного обучения

Подпись _____

(ФИО, должность)

Руководитель практики (ответственное лицо) от организации (базы практики)

Подпись _____

(ФИО, должность)

Дата «__» _____ 20 18г.

4.4. Форма характеристики

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики	
ФИО _____,	
обучающийся(аяся) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
в объеме _____ час. с «__»._____.20__ г. по «__»._____.20__ г.	
В организации _____ <i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Дата «__»._____.20__ г.	Подпись руководителя практики _____ Подпись руководителя организации _____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Приготовление блюд из мяса и птицы** по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Экзамен проводится в накопительной форме с учетом оценок МДК, учебной и производственной практики.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 1 Приготовление блюд из мяса и птицы

ФИО _____ обучающийся на 3 курсе по профессии 19.01.17 Повар, кондитер освоил(а) программу профессионального модуля Приготовление блюд из мяса и птицы в объеме _____ часов, с «__»_____20__ г. по «__»_____20__ г. Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 5.	Комплексный дифференцированный зачет	
УП		
	Дифференцированный зачет	
ПП	Дифференцированный зачет	
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.	.	
ПК 2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.		
ПК3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.		

ПК4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.		
Дата ____ ____ 20 ____ г. Подписи членов экзаменационной комиссии		

Таблица критериев оценивания накопительного экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Приготовление блюд из овощей и грибов.

Результаты обучения по профессиональному модулю		Промежуточная аттестация по МДК	Промежуточная аттестация по УП и ПП		Экзамен (квалификационный)		
		МДК 1. Комплексный дифференцированный зачет	Учебная практика Дифференцированный зачет	Производственная практика Дифференцированный зачет	Дневник по производственной практике по модулю.	Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики	Итог промежуточной аттестации (освоен / неосвоен)
Основные							
ПК 1	Выполнение последовательных технологических операций по подготовке полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности.	+	+	+	+	+	+
ПК 2	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы В соответствии со Сборником рецептов, ГОСТами, СанПиНом и инструкциями по технике безопасности	+	+	+	+	+	+
ПК 3	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению и оформлению простых блюд из мяса и мясных продуктов.	+	+	+	+	+	+

ПК 4	Выполнение последовательных технологических операций по приготовлению оформлению простых блюд из домашней птицы.	+	+	+	+	+	+
ОК 1	Показатель1. Аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии.	+		+	+	+	+
	Показатель2. Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	+	+	+			+
	Показатель3.Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики.						
	Показатель 4. Участие в профессиональных конкурсах, днях открытых дверей, исследовательской работе.	+					
ОК 2	Показатель1. Демонстрация способности анализировать собственную деятельность.		+	+	+	+	+
	Показатель2. Решение производственных задач, стандартных и нестандартных ситуаций						
	Показатель3. Осуществление контроля и ответственности за принятие решений.						
ОК 3	Показатель 1. Демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	+	+	+			+

ОК 4	Показатель 1. Отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	+					+
ОК 5	Показатель 1. Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	+					+
		+	+	+			+
ОК 6	Показатель 1. Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	+	+	+		+	+
		+	+	+			+
ОК 7	Показатель 1. Демонстрация навыков использования и применения знаний и умений в профессиональной деятельности.	+	+				+
Вспомогательные							
Иметь практ	ПО 1. Обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;		+	+		+	+
Уметь	У 1. Проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;.		+	+			+

	У 2. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;		+	+				+
	У 3. Использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;	+		+	+			
	У 4. Оценивать качество готовых блюд	+		+	+			+
Знать	З 1. Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;	+	+	+				+
	З 2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;	+	+	+				+
	З 3. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;	+	+	+	+			+
	З 4. Правила проведения бракеража;	+		+	+			+
	З 5. Способы сервировки и	+		+	+			+

	варианты оформления, температуру подачи;							
	3 6. Правила хранения и требования к качеству;	+		+	+			+
	3 7. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;	+		+	+			+
	3 8. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	+		+	+			+

**Комплект тестов для проведения комплексного
дифференцированного зачета по
МДК 1. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
по профессии 26080701 Повар, кондитер**

1. При разделке передней четвертины говядины получают отрубы ...

- А) лопатку, шею, толстый край, покромка, грудинка, вырезка
- Б) лопатку, подлопаточную часть, шею, толстый край, покромка, грудинка,
- В) лопатку, шею, толстый край, покромка, грудинка, тонкий край

2. Из говядины нарезают мелкокусковые полуфабрикаты:

- А) бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, шашлык по-московски
- Б) бефстроганов, азу, гуляш, поджарка
- В) бефстроганов, азу, гуляш, плов, рагу

3. Из свинины нарезают порционные п/ф:

- А) котлета натуральная, котлета отбивная, эскалоп
- Б) котлета натуральная, котлета отбивная, свинина духовая, эскалоп
- В) котлета натуральная, котлета отбивная, свинина духовая, эскалоп, шницель

4. К рубленным изделиям относятся ...

- А) котлеты, биточки, зразы, тефтели, рулет, шницель, люля-кебаб
- Б) бифштекс рубленый, котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, люля-кебаб, фрикадельки
- В) зразы, тефтели, рулет, шницель, люля-кебаб

5. В состав котлетной массы входят:

- А) на 1 кг мякоти: хлеб пшеничный-250 г, вода или молоко- 300 г, соль-20 г, перец молотый-1 г
- Б) на 1 кг мякоти: хлеб пшеничный-250 г, вода или молоко- 300 г, соль-20 г, перец молотый-1 г, яйцо- 1 шт.
- В) на 1 кг мякоти: хлеб пшеничный-250 г, вода или молоко- 300 г, соль-20 г, перец молотый-1 г, шпик- 20 г

6. Укажите ответ, в котором есть ненужная операция.

- А) дефростация - опаливание-удаление головы, шеи, ножек - потрошение-промывание

Б) дефростация – опаливание - промывание-удаление головы, шеи, ножек - потрошение-промывание

В) опаливание - удаление головы, шеи, ножек – потрошение - промывание

7. Домашнюю птицу и дичь заправляют с целью:

А) создания компактности и удобства разделки готовой тушки

Б) создания компактности тушки, удобства разделки готовой, одновременной готовности

В) достижения одновременной готовности

8.Доброкачественное мясо имеет:

А) цвет - от бледно-розового до красного; консистенцию - плотную, не эластичную; на поверхности- тонкую сухую корочку

Б) цвет - от бледно-розового до красного; консистенцию - эластичную; на поверхности - тонкую влажную корочку

В) цвет - от бледно-розового до красного; консистенцию - плотную, эластичную, при продавливании пальцем – ямочка выравнивается; на поверхности - тонкую сухую корочку

9. К пищевым костям относятся ...

А) трубчатые, рёберные, лопаточные

Б) трубчатые, позвоночные, тазовые

В) трубчатые, позвоночные, лопаточные

10. Мясо диких животных маринуют с целью ...

А) улучшения вкуса, удаления специфического запаха, размягчения тканей

Б) улучшения вкуса, удаления специфического запаха

В) улучшения вкуса, удаления специфического запаха, размягчения тканей, обескровливания

11. Фрикадельки имеют форму:

А) шариков $d=1-2$ см, весом 7-10 г

Б) шариков $d=3-4$ см

В) небольших лепёшек

12.При санобработке инвентаря используют раствор хлорной извести, концентрацией ...%

А) 0,1

Б) 0,2

В) 1

13. При санобработке рук используют раствор хлорной извести, концентрацией ...%

А) 0,1

Б) 0,2

В) 1

14. Оссеин содержится в ... ткани мяса

- А) мышечной
- Б) жировой
- В) костной
- Г) соединительной

15. Неполноценные белки - коллаген и эластин, содержатся в ... ткани мяса

- А) мышечной
- Б) жировой
- В) костной
- Г) соединительной

16. Полноценный белок – миозин, содержится в ... ткани мяса

- А) мышечной
- Б) жировой
- В) костной
- Г) соединительной

17. Говядина по упитанности делится на...

- А) II категории
- Б) I категорию
- В) мясную, обрезную, жирную

18. Мясной цех располагают рядом с ...

- А) камерами хранения мяса
- Б) холодным цехом
- В) раздачей

19. Столешницы рабочих столов мясного цеха изготавливают из ...

- А) нержавеющей стали
- Б) дерева
- В) латуни

20. Запрещается работать на электромясорубке...

- А) не имеющей предохранительного кольца
- Б) с тупыми ножами
- В) повару, имеющему 3 разряд

21. При опаливании птицы и субпродуктов запрещается пользоваться ...

- А) газовой горелкой
- Б) паяльной лампой
- В) опалочным шкафом

22. Для получения высококачественного фарша, следует устанавливать ножи и ножевые решётки ...

- А) плотно
- Б) слабо
- В) с зазором между ними

23. Для изготовления разрубного стула (чурки) не используют ...

- А) берёзу

Б) дуб

В) осину

24. Обвалка – это ...

А) подрезание и отделение мякоти от костей

Б) удаление сухожилий, хрящей, грубых волокон

В) тонких соединительных плёнок, жира

25. Зачистка - это ...

А) подрезание и отделение мякоти от костей

Б) удаление сухожилий, хрящей, грубых волокон

В) тонких соединительных плёнок, жира

26. Жилровка - это ...

А) подрезание и отделение мякоти от костей

Б) удаление сухожилий, хрящей, грубых волокон

В) тонких соединительных плёнок, жира

27. Мясо отбивают с целью ...

А) разрыхления тканей, выравнивания толщины куска, придания соответствующей формы

Б) разрыхления тканей, выравнивания толщины куска

В) разрыхления тканей

28. При приёмке мяса проверяют ...

А) наличие клейма упитанности

Б) наличие клейма упитанности и ветеринарно-санитарного контроля

В) наличие клейма упитанности и ветеринарно-санитарного контроля, доброкачественность органолептическим способом

29. Разделку мяса производят при температуре воздуха не выше ... градусов С

а) 10

Б) 12

В) 14

30. Мясо после мытья обсушивают, т.к. ...

А) мясо не скользит в руках

Б) не развиваются микробы

В) мясо не скользит в руках и не развиваются микробы

31. Медленное размораживание в специальных камерах производят при температуре окружающего воздуха ... и влажности воздуха 90-95%

А) 0-8 ° С

Б) 8-10° С

В) 10-12 ° С

32. При обсушивании мяса на малых предприятиях применяют ...

А) специальные сушильные камеры

Б) естественное обсушивание (на воздухе; хлопчатобумажными салфетками)

В) подвесной способ

33. Клеймо срезают ... мяса

А) после размораживания

Б) перед размораживанием

В) после обмывания

34. Линия деления передней и задней четвертины проходит ...

- А) между 13 и 14 спинными позвонками
- Б) между последним спинным позвонком и первым поясничным
- В) между 10 и 11 спинными позвонками

35. Грудинку отделяют ...

- А) в месте соединения хрящей с рёберными костями
- Б) по центру рёберных костей
- В) по $\frac{2}{3}$ длины рёберных костей

36. При разделке задней четвертины в первую очередь отделяют ...

- А) вырезку
- Б) поясничную и тазобедренную части
- В) пашины

37. Для тушения используют ...

- А) вырезку
- Б) толстый, тонкий края
- В) тазобедренную часть

38. Для приготовления рубленой массы используют ...

- А) шейную часть, пашины, покровку
- Б) шейную часть, пашины, покровку, обрезки
- В) шейную часть, пашины, обрезки

39. Для приготовления котлетной массы используют ...

- А) шейную часть, пашины, покровку
- Б) шейную часть, пашины, покровку, обрезки
- В) шейную часть, пашины, обрезки

40. Для варки говядины не используют

- А) лопаточную, подлопаточную части
- Б) грудинку
- В) покровку
- Г) боковой, наружный куски

41. Мясо шпигуют для ...

- А) повышения сочности, улучшения вкуса, улучшения аромата
- Б) красивого вида
- В) улучшения тепловой обработки

42. Мясные полуфабрикаты маринуют ...

- А) крупным куском
- Б) порционным куском
- В) порционными или мелкими кусками

43. Мясо шпигуют ...

- А) поперёк волокон
- Б) вдоль волокон
- В) вдоль волокон или под углом 45°

44. Мясные полуфабрикаты нарезают ...

- А) под прямым углом поперёк волокон
- Б) под прямым или острым углом поперёк волокон
- В) под прямым углом вдоль волокон

45. При шпиговании говядины используют ...

- А) шпик

Б) охлаждённый шпик, морковь

В) охлаждённый шпик, морковь, белые корни

46. Антрекот нарезают из ...

А) вырезки

Б) толстого или тонкого краёв

В) внутреннего куска

47. Порционный полуфабрикат ... нарезают из средней части вырезки, под прямым углом толщиной 4-5 см, округлой формы

А) филе

Б) лангет

В) бифштекс

48. Порционный полуфабрикат ... нарезают из головки вырезки, под прямым углом, толщиной 2-3 см, округлой формы

А) филе

Б) лангет

В) бифштекс

49. Полуфабрикат для «Мяса отварного» нарезают массой ... кг

А) 1,5-2

Б) 0,5-1

В) 0,2-0,5

50. Порционный полуфабрикат в виде небольших колбасок из бокового и наружного порционных кусков с фаршем из яиц, репчатого лука, зелени, молотых сухарей, это - ...

А) зразы отбивные

Б) зразы рубленные

В) мясо шпигованное

51. Для предотвращения деформации порционных кусков во время жарки, ...

А) подрезают сухожилия

Б) маринуют куски

В) отбивают куски

52. Ромштекс ...

А) нарезают из толстого или тонкого краёв, верхнего или внутреннего кусков, толщиной 1,5-2 см, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают овально-продолговатую форму

Б) нарезают верхнего или внутреннего кусков, толщиной 1,5-2 см, смачивают в льезоне, панируют в красной панировке, придают овально-округлую форму

В) нарезают из толстого или тонкого краёв, верхнего или внутреннего кусков, толщиной 1,5-2 см, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке, придают овально-округлую форму

53. Мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный из обрезков вырезки, толстого, тонкого краёв, внутреннего, верхнего кусков в виде брусочков, длиной 3-4 см, массой 5-7 г – это ...

а) бефстроганов,

б) азу

в) поджарка

54. Мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный из бокового или наружного кусков в виде брусочков, длиной 6-8 см, массой 10-15 г – это ...

...

- а) бефстроганов,
- б) азу
- в) поджарка

55. Мелкокусковой полуфабрикат, нарезанный из толстого, тонкого краёв, внутреннего, верхнего кусков в виде брусочков, длиной 6-8 см, массой 10-15 г – это ...

- а) бефстроганов,
- б) азу
- в) поджарка

56. Кубики из вырезки весом 30-40 г, шпик квадратиками, репчатый лук кольцами - это шашлык ...

- а) по-карски
- б) по-кавказски
- в) по-московски

57. Кубики из корейки или окорока весом 30-40 г, в маринованном виде - это шашлык ...

- а) по-карски
- б) по-кавказски
- в) по-московски

58. Порционные куски из поясничной части баранины с половинками почек, в маринованном виде - это шашлык ...

- а) по-карски
- б) по-кавказски
- в) по-московски

59. Порционные куски из бараньей или свиной корейки, нарезанные под острым углом вместе с рёберной косточкой, начиная с XIII по VI ребро, отбитые – это ...

- А) котлеты натуральные
- Б) котлеты отбивные
- В) эскалоп

60. Порционные куски из бараньей или свиной корейки, нарезанные под острым углом вместе с рёберной косточкой, начиная с VI ребра, отбитые, панированные в льезоне и сухарях – это ...

- А) котлеты натуральные
- Б) котлеты отбивные
- В) эскалоп

61. Порционные куски из свиной корейки, нарезанные без рёберной косточки, отбитые – это ...

- А) котлеты натуральные
- Б) котлеты отбивные
- В) эскалоп

62) Плов нарезают ... по 6-8 шт. на порцию

- А) из лопаточной части, грудинки в виде кубиков массой 15-20 г
- Б) из лопаточной части, грудинки в виде кубиков массой 20- 25г

В) из лопаточной части, грудинки в виде кубиков массой 20-30 г

63. Гуляш нарезают ...

А) кубиками весом 20-30 г по 4 -5 шт. на порцию

Б) кубиками весом 30-40 г с рёберной косточкой по 4 -5 шт. на порцию

В) кубиками весом 30-40 г по 2-3 шт. на порцию

64. Рагу нарубают ...

А) кусочками весом 20-30 г по 4 -5 шт. на порцию

Б) кусочками весом 30-40 г с рёберной косточкой по 3-4 шт. на порцию

В) кусочками весом 30-40 г по 2-3 шт. на порцию

65. Шницель натуральный рубленый имеет форму ...

А) овально-приплюснутую с тупым концом, толщиной 2см, запанирован в льезоне и сухарях

Б) овально-приплюснутую с тупым концом, толщиной 1см, запанирован в льезоне и сухарях

В) овально-приплюснутую с тупым концом, толщиной 1см, запанирован в сухарях

66. Котлеты полтавские готовят из ...

А) свинины и чеснока в форме котлет по 2 шт. на порцию

Б) говядины, свиного шпика, нарезанного мелким кубиком и чеснока в форме котлет по 2 шт. на порцию

В) говядины, свиного шпика, нарезанного мелким кубиком и чеснока в форме котлет, запанированных в сухарях по 2 шт. на порцию

67. Бифштекс рубленый имеет форму ...

А) округло-приплюснутую, толщиной 2 см с добавлением шпика, нарезанного мелким кубиком

Б) округло-приплюснутую, толщиной 2-3 см с добавлением шпика, нарезанного мелким кубиком, репчатого лука

В) овально-приплюснутую, толщиной 2 см с добавлением шпика, нарезанного мелким кубиком

68. Люля-кебаб готовят из ... с добавлением курдючного сала, репчатого лука

А) рубленой свинины

Б) рубленой баранины

В) рубленой говядины

69. Люля-кебаб имеет форму ...

А) маленьких колбасок по 2-3 шт. на порцию, прикреплённых на шпажке

Б) цилиндров по 1 шт. на порцию, прикреплённых на шпажке

В) маленьких колбасок по 2-3 шт. на порцию

70. Фрикадельки готовят из массы, в состав которой входят ...

А) котлетный фарш, сырое яйцо, вода, соль, перец

Б) рубленый фарш, сырое яйцо, вода, соль, перец

В) рубленый фарш, репчатый лук крошкой, сырое яйцо, вода, соль, перец

71) Для приготовления 1 кг рубленой массы берут ...

А) 600 г мяса, 200 г шпика, 70 мл воды (молока), 20 г соли. 1 г перца

Б) 800 г мяса, 120 г шпика, 70 мл воды (молока), 20 г соли. 1 г перца

В) 800 г мяса, 70 мл воды (молока), 20 г соли. 1 г перца

72. Изделия имеют овально-приплюснутую форму с одним заострённым концом, толщиной 1,5-2 см, в красной панировке по 1-2 шт. на порцию, это- ...

- А) котлеты
- Б) биточки
- В) шницель

73. Изделия имеют округло-приплюснутую форму, толщиной 2-2,5 см, в красной или белой панировке по 1-2 шт. на порцию, это- ...

- А) котлеты
- Б) биточки
- В) шницель

74. Изделия имеют форму шариков $d=3$ см, в мучной панировке по-2 -4 шт. на порцию, это- ...

- А) тефтели
- Б) биточки
- В) шницель

75. ... готовят из котлетной массы с добавлением хлеба или полуотварного риса

- А) зразы
- Б) тефтели
- В) биточки

76. Изделия из котлетной массы в виде усечённого кирпичика, в красной панировке, с фаршем из пассированного репчатого лука, рубленого яйца, зелени, это - ...

- А) зразы рубленые
- Б) рулет
- В) тефтели

77. Для приготовления рулета не используют фарш из ...

- А) пассированного репчатого лука, рубленого яйца
- Б) отварных макарон с маслом
- В) варёных яиц
- Г) пассированных моркови и репчатого лука

78. Полуфабрикаты из котлетной и рубленой масс хранят не более ... часов, при $t 2-4^{\circ}C$

- А) 12
- Б) 24
- В) 36

79. Мясной фарш, выработанный на ПОП, хранят не более ... часов, при $t 2-4^{\circ}C$

- А) 12
- Б) 24
- В) 6

80. Мелкокусковые п/ф хранят не более ... часов, при $t 2-4^{\circ}C$

- А) 12
- Б) 24
- В) 36

81. В маринад для маринования мяса диких животных входят ...

- А) морковь, репчатый лук, уксус 3%, соль, сахар, перец горошком, лавровый лист,
- Б) морковь, репчатый лук, уксус 3%, соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, корень петрушки и сельдерея
- В) репчатый лук, уксус 3%, соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, корень петрушки и сельдерея

82. Полуфабрикат для «Печени по-строгановски» нарезают ...

- А) на брусочки, длиной 4-5 см; кв.сеч.0,5 см
- Б) соломкой
- В) ломтиками

83. Говяжьи почки вымачивают в холодной воде, в течение ... часов

- А) 5-6
- Б) 3-4
- В) 1-2

84. Мозги замачивают в холодную воду на 1-2 часа для ...

- А) обескровливания
- Б) удаления специфического запаха
- В) обескровливания и набухания плёнок

85. Тушки домашней птицы натирают мукой или отрубями в направлении ...

- А) от ножек к голове
- Б) от головы к ножкам
- В) в любом направлении

86. Полуфабрикат из филе курицы имеет овальную форму с крыльной зачищенной косточкой - это ...

- А) котлета натуральная
- Б) котлета панированная
- В) шницель столичный

87. Полуфабрикат из филе курицы имеет овальную форму, в фигурной панировке (соломкой) - это ...

- А) котлета натуральная
- Б) котлета панированная
- В) шницель столичный

88. Полуфабрикат из филе курицы имеет овальную форму с крыльной зачищенной косточкой, фаршированное сигарой из сливочного масла, в двойной панировке - это ...

- А) котлета натуральная
- Б) котлета панированная
- В) котлета по-киевски

89. Котлеты «Пожарские» имеют форму...

- А) яйцевидно-приплюснутую в фигурной панировке (мелким кубиком или соломкой) по 3-4 шт. на порцию
- Б) обычных котлет белой панировке по 3-4 шт. на порцию
- В) яйцевидно-приплюснутую в белой панировке по 3-4 шт. на порцию

90. Заправленные тушки домашней птицы используют для ...

- А) варки

Б) жарки

В) варки и жарки

91. Мясо домашней птицы используют для приготовления ...

А) рагу

Б) плова

В) плова, рагу, чахохбили

92.Копчёные окорок, корейку, грудинку для отварных блюд ...

А) варят - удаляют кости - снимают шкуру

Б) вымачивают-варят - удаляют кости - снимают шкуру

В) промывают-вымачивают-варят - удаляют кости - снимают шкуру

93. Отварные сосиски или сардельки после варки хранят в отваре не более ... минут

А)10

Б) 20

В)30

94. Для приготовления «мяса отварного» мясо закладывают в ... воду

А) холодную

Б) тёплую

В) горячую

95. Гарниры из картофеля отварного, картофельного пюре, припущенных овощей, рассыпчатых каш подают к отварной ...

А) говядине

Б) баранине

В) свинине

96. При варке мяса, его солят в ... варки

А) начале

Б) середине

В) конце

97. Отварное мясо не имеет выраженного мясного аромата, т.к. ...

А) использовали пряности и приправы в избытке

Б) нарушен режим варки

В) готовое мясо долго хранилось на мармите

98. Для варки 1 кг мяса берутл воды

А) 2-2,5

Б) 1,5-2

В) 1-1,5

99. Для припускания используют мясо ...

А) свинины

Б) телятины

В) свинины или телятины

Г) говядины

100. Крупные куски мяса при жарке укладывают ...

А) плотно

Б) друг на друга

В) с интервалом между кусками 5 см

101. Мякоть лопатки крупным куском, жарят ...

А) свернув рулетом

- Б) в виде куска
- В) сложив вдвое

102. Грудинку крупным куском, жарят ...

- А) вместе с рёберными костями
- Б) предварительно удалив рёберные кости
- В) предварительно, подрезав плёнки на рёберных костях

103. Ростбиф с кровью ...

- А) сильно пружинит
- Б) слабо пружинит
- В) не имеет упругости

104. Мясной сок (брез) получают путём ...

- А) выпаривания оставшегося после жаренья сока
- Б) выпаривания мясного сока, образовавшегося после жаренья мяса и его дальнейшего разведения водой и кипячения
- В) сбора продуктов, остающихся при жаренье мяса

105. Крупные куски мяса в процессе жарки ...

- А) поливают мясным соком
- Б) поливают мясным соком, при периодическом переворачивании
- В) сбрызгивают водой

106. Для получения хрустящей корочки, поросёнка при жарении ...

- А) не переворачивают и не поливают соком
- Б) периодически поливают мясным соком
- В) смазывают сметаной

107. Хвост, уши, пяточок поросёнка перед жареньем ...

- А) покрывают тестом
- Б) смазывают льезоном
- В) покрывают бумагой

108. Бифштекс по-деревенски, подают с ...

- А) яичницей-глазуньей из одного яйца
- Б) с луком «фри»
- В) полив мясным соком

109. При подаче ... поливают сливочным маслом, прогретым с лимонной цедрой, укладывают каперсы и кружочек очищенного лимона

- А) шницель
- Б) ромштекс
- В) шашлык по-карски

110. При приготовлении грудинки фри, её ...

- А) предварительно варят крупным куском, затем удаляют рёбра и после прессования, нарезания, панирования, обжаривают во фритюре
- Б) панируют в муке, льезоне, сухарях и жарят во фритюре
- В) предварительно варят порционным куском, затем удаляют рёбра и после прессования и панирования, обжаривают во фритюре

111. Перед тушением мясо ...

- А) отваривают или обжаривают
- Б) обжаривают
- В) используют сырым

112. При тушении мяса используют кислые соусы, томат, сухое вино, квас, пиво, кислые фрукты, для ...

- А) быстрого размягчения мяса
- Б) улучшения вкуса
- В) сохранения пищевой ценности

113. Для жаркого по-домашнему овощи нарезают ...

- А) брусочком
- Б) крупным кубиком
- В) дольками

114. Для плова морковь и репчатый лук нарезают

- А) брусочком
- Б) кубиком
- В) соломкой

115. Для приготовления бефстроганов используют соус ...

- А) сметанный
- Б) молочный
- В) белый
- Г) сметанный или сметанный с томатом

116. В поджарку входят:

- А) любое мясо брусочком, шинкованный пассированный репчатый лук, томат, соль, специи
- Б) мясо говядины брусочком, шинкованный пассированный репчатый лук, томат, соль, специи
- В) любое мясо брусочком, шинкованный пассированный репчатый лук, томат, соль, специи, мука пассированная

117. Шашлык маринуют:

- А) в неокисляющейся посуде, сбрызгивая уксусом или соком лимона, пересыпая солью, перцем молотым, зеленью петрушки на холоде 4-5 часов
- Б) сбрызгивая уксусом или соком лимона, пересыпая солью, перцем молотым, зеленью петрушки на холоде 4-5 часов
- В) в неокисляющейся посуде, сбрызгивая уксусом или соком лимона, пересыпая солью, перцем молотым, зеленью петрушки на холоде 30-40 мин

118. В горшочке подают блюдо из мяса:

- А) жаркое по-домашнему
- Б) бефстроганов
- В) плов

119. В порционной сковороде подают блюдо из мяса:

- А) биточки
- Б) бефстроганов
- В) голубцы с мясом

120. Мясные блюда, жаренные панированными кусками, подают ...

- А) полив сливочным маслом
- Б) полив мясным соком
- В) полив соусом

121. Потери при жаренье натуральных мясных блюд ... %

- А) 19
- Б) 38-40

В) 37

122. Температура внутри изделий из мяса при запекании... ° С

А) 100

Б) 60

В) 85

123. Уберите вариант ответа, с указанием блюда не относящегося к запечённым

А) макаронник с мясом

Б) зразы отбивные

В) солянка мясная на сковороде

Г) запеканка картофельная с мясом

124. Какой способ тепловой обработки не относится к комбинированному?

А) запекание

Б) припускание

В) тушение

125. Отварные мясные продукты хранят ...

А) при t 50-60 ° С не более 3 часов

Б) с небольшим количеством бульона под крышкой при t 50-60 ° С не более 3 часов

В) с небольшим количеством бульона под крышкой при t 50-60 ° С не более 2 часов

126. Отварные мясные продукты для длительного хранения ...

А) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 часов

Б) охлаждают и хранят в холодильнике не более 24 часов

В) охлаждают и хранят в холодильнике не более 36 часов

127. Рагу готовят с овощами:

А) морковь, репа, картофель, репчатый лук, кабачки, баклажаны, помидоры, сладкий перец, стручки фасоли, цветная капуста

Б) морковь, репа, картофель, репчатый лук

В) морковь, репа, картофель, репчатый лук, томат

128. Запеканку картофельную с мясом сверху ...

А) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом

Б) смазывают льезоном

В) смазывают сметаной

129. Мясные блюда запекают при t ... ° С

а) 250-300

Б) 200-220

В) 220-240

130. Для макаронника с мясом, макароны варят ... способом

А) сливным

Б) несливным

В) любым

131. Фарш мясной для запеканок с мясом и макаронника готовят в технологической последовательности:

А) мясо сырое нарезают – обжаривают - добавляют немного бульона (воды)- тушат – пропускают через мясорубку – соединяют с пассированным репчатым луком, солью, перцем
Б) мясо обжаривают – добавляют немного бульона (воды)- тушат – пропускают через мясорубку – соединяют с пассированным репчатым луком, солью, перцем

В) мясо отваривают – пропускают через мясорубку – соединяют с пассированным репчатым луком, солью, перцем

132. Фарш для голубцов состоит из ...

А) сырое мясо, измельчённое на мясорубке, отварной (или сырой) рис, пассированный репчатый лук, соль, перец, зелень петрушки

Б) сырое мясо, измельчённое на мясорубке, отварной (или сырой) рис, рубленый репчатый лук, соль, перец

В) сырое мясо, измельчённое на мясорубке, отварной (или сырой) рис, соль, перец, зелень петрушки

133. В состав мясного набора солянки сборной на сковороде входят ...

А) варёные ветчина, сосиски, почки, говядина

Б) жареные или варёные ветчина, сосиски, почки, говядина

В) варёные ветчина, сосиски, курица, говядина

134. Зразы рубленые подают с ...

А) рассыпчатыми гречневой, рисовой кашами

Б) картофельными гарнирами

В) рассыпчатыми гречневой, рисовой кашами, картофельным пюре

135. Тефтели ...

А) жарят или жарят во фритюре

Б) тушат

В) запекают

136. Люля-кебаб жарят ...

А) во фритюре

Б) на углях

В) основным способом

137. С лавашем, помидорами, луком, лимоном, зеленью, кетчупом подают

А) шашлык

Б) люля-кебаб

В) азу

138. Языки варят с добавлением моркови, лука, петрушки ... часа

А) 2-3

Б) 1-2

В) 3-4

139. Кожу с отварных языков снимают ...

А) после варки

Б) после варки, выдержав их, несколько минут в холодной воде

В) после полного охлаждения

140. Почки по-русски готовят с добавлением ...

А) солёных огурцов, картофеля, моркови, лука, петрушки, томата, разведённой мучной пассировки

Б) картофеля, моркови, лука, петрушки, томата, разведённой мучной пассировки

В) картофеля, моркови, лука, петрушки, томата

141. Перед жареньем тушки ... смачивают горячей водой

А) гусей, уток

Б) кур

В) индеек

142. Под прессом жарят ...

А) цыплят-табака

Б) шницель по-столичному

В) котлеты из филе

143. С печёными яблоками подают жареных ...

А) гуся, утку

Б) индеек

В) цыплят

144. Котлеты по-киевски перед жареньем выдерживают ...

А) в маринаде

Б) в холодильнике

В) в молоке

145. Папильотками украшают:

А) котлеты по-киевски, котлеты натуральные, целые тушки птицы

Б) котлеты по-киевски

В) котлеты по-киевски, котлеты натуральные

146. Блюда из мяса готовят в ... отделении горячего цеха

А) соусном

Б) суповом

В) любом

147. При разделке готовых мясных продуктов не используют разделочные доски с маркировкой ...

А) «М.Ж»

Б) «М.О.»

В) «М.С.»

Г) «М.Г.»

148. В соусном отделении организуют три рабочих места, уберите лишний вариант

А) для жаренья и пассирования продуктов

Б) для варки, тушения, припускания, и запекания продуктов и п/ф

В) для приготовления гарниров и каш

Г) для приготовления горячих напитков

149. Температура в помещении горячего цеха не выше ...°С

А) 26

Б) 20

В) 22

150. Горячий цех предназначен для ... (уберите один неверный ответ)

А) приготовления супов, соусов, гарниров, вторых блюд, горячих напитков

Б) варки и жарки сырья для последующего приготовления холодных и сладких блюд в холодном цехе

- В) выпечки и жарки кулинарных изделий
- Г) выпечки сложных кондитерских изделий

**Ключ к тестам для проведения комплексного
дифференцированного зачета по
МДК 1. «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы»
по профессии 26080701 Повар, кондитер.**

1-б	31-а	61-в	91-в	121-в
2-а	32-а	62-а	92-а	122-в
3-в	33-а	63-а	93-б	123-в
4-б	34-а	64-б	94-в	124-б
5-а	35-а	65-б	95-а	125-б
6-б	36-а	66-в	96-в	126-а
7-б	37-в	67-а	97-а	127-а
8-в	38-б	68-б	98-в	128-а
9-б	39-в	69-а	99-в	129-а
10-в	40-г	70-б	100-в	130-б
11-а	41-а	71-а	101-а	131-а
12-б	42-в	72-б	102-в	132-а
13-в	43-в	73-б	103-а	133-а
14-г	44-б	74-а	104-б	134-в
15-а	45-а	75-б	105-б	135-б
16-а	46-в	76-а	106-а	136-б
17-а	47-а	77-г	107-а	137-б
18-а	48-в	78-б	108-б	138-а
19-а	49-а	79-а	109-а	139-б
20-а	50-а	80-в	110-а	140-а
21-б	51-а	81-б	111-б	141-а
22-а	52-а	82-а	112-а	142-а
23-в	53-б	83-б	113-в	143-а
24-а	54-б	84-в	114-г	144-б
25-в	55-в	85-а	115-а	145-а
26-б	56-в	86-а	116-а	146-а
27-а	57-б	87-в	117-а	147-в
28-в	58-а	88-в	118-а	148-г
29-а	59-а	89-а	119-б	149-а
30-в	60-б	90-в	120-а	150-г

