

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

По реализации программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2023

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля: ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Целью практических занятий по ПМ.01, МДК.01.01, МДК.01.02: является закрепление и углубление знаний, которые студент получил на лекционных занятиях и при выполнении самостоятельной работы, приобретение навыков по выполнению профессиональных функций, пробуждение интереса к практическому использованию теоретических знаний.

По окончании изучения курса обучающийся должен:

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.

За время изучения ПМ.01 обучающиеся должны выполнить 4 практических занятия.

МДК.01.01 Практическое занятие № 1, 2, 3,4.

Работа выполняется в отдельных тетрадях для практических занятий.

Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Практические занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

| <i>Код</i> | <i>НАИМЕНОВАНИЕ видов ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ и ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ</i> |
|------------|---|
| ВД1 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |
| ОК 2 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в экологичной ситуации |
| ОК 8 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК И | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

Практическая работа №_

Инструкционная карта

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

МДК 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Тема занятия: Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию).

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К1.1.-1.4.

О.К 1-11

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь'**.

- составлять заявки на сырьё, расходные материалы.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать.**

- Основные правила составления заявок.

Количество часов - 2

Цель занятия:

- 1) закрепить теоретические знания обучающихся по работе с нормативно-технологической документацией.
- 2) формирование знаний, умений и навыков в работе с литературой.
- 3) изучить порядок составления заявок на сырье, пищевые продукты, расходные материалы.

Последовательность выполнения работы

Задание №1. Составить заявку на сырьё для приготовления различных полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий. Приложение 1.

Задание № 2. Составить заявку на расходные материалы для приготовления различных полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий.

Перечень полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий.

1. Котлеты картофельные
2. Борщ московский
3. Ватрушка «Венгерская»

6. Тельное
7. Котлеты по-киевски
8. Шницель по-столичному

9. Ромштекс
10. Биточки по-казацки

Сделайте вывод по работе:

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускается неправильное решение одной из задач, которую обучающийся может исправить без помощи преподавателя;

оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если своевременно выполнены все задания, допускаются неполное выполнение задания №1 или 2 или неточности, которые обучающийся легко устраняет с небольшой помощью преподавателя, исправление ошибки в решении задачи с помощью преподавателя;

оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если своевременно, но не в полном объеме выполнены задания №1,2, решение не всех задач, обучающийся не может исправить ошибки даже с небольшой помощью преподавателя;

оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена несвоевременно и не в полном объеме.

Преподаватель: Капшук-Габова Е. Р.

Приложение 2.

Требование (заявка) составляются в одном экземпляре, подписываются заведующим производством и утверждаются руководителем предприятия.

В накладной указываются: полное наименование, сорт продуктов и товаров, вес или количество, учетные цены кладовой и цена реализации с добавлением единой наценки.

Специи и соль отпускаются на производство в той же оценке, как и продукты, поскольку включаются в себестоимость согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Все приходно-расходные документы материально ответственное лицо ежедневно предоставляет в бухгалтерию предприятия вместе с товарным отчетом.

Практическое занятие №4

Инструкционная карта

Тема: **Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.**

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 1.1-1.4

О.К 1-11

В результате выполнения задания обучающийся должен уметь.

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

В результате выполнения задания обучающийся должен знать.

- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

Время выполнения: 2 часа.

Последовательность выполнения работы

Задание №1

Составить схему обработки говяжьей туши.

Задание №2

Составить технологическую схему приготовления п/ф рулет из свиной головы, грудинка фаршированная гречневой кашей.

Задание №3

Составить таблицу: «Кулинарное назначение частей говядины и частей туш мелкого скота».

Задание №4

Составить таблицу: «Виды полуфабрикатов из говядины, их характеристика».

Задание №5

Определить массу отходов при обработке бараньей туши I категории в количестве 34 кг.

Задание №6

Определить количество мякоти мяса при кулинарной разделке говядины II категории массой 168 кг.

Задание №7

Определить количество мяса, пригодного для жаренья крупным куском, если говяжья полутуша I категории весит 90 кг.

Методические рекомендации по расчету массы брутто мяса при механической кулинарной обработке.

Количество отходов и потерь, получаемых при обработке мяса, а также выход крупнокусковых полуфабрикатов и котлетного мяса зависят от следующих факторов:

- а) вида мяса;
- б) категории упитанности;
- в) вида разделки.

Количество отходов и потерь определяется по таблицам Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий «Среднетушевые нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса для ПОП, работающих на сырье» и «Нормы выхода крупнокусковых п/ф и котлетного мяса для ПОП, работающих на сырье».

В рецептурах Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий на блюда из мяса массы нетто продукта и выход готового изделия исчисляется исходя из поступления на ПОП:

- говядины I категории;
- баранины I категории;
- свинины мясной.

При использовании для приготовления блюд говядины и баранины II категории, а также свинины различной кондиции, кроме мясной, определение массы брутто следует производить после соответствующего перерасчета.

Решение:

1. Для жаренья крупным куском используют: толстый, тонкий край, вырезка. По таблице №12 определяем % содержание мяса пригодного для жаренья

Толстый край -1,7%

Тонкий край -1,6%

1,6 + 1,7%=3,3%

2. Определяем массу мяса говядины I категории, пригодного для жаренья крупным куском.

$$\frac{90 \times 3,3}{100} = 2,97 \text{ кг}$$

Сделайте вывод по работе.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он самостоятельно с глубоким пониманием выполняет практическую работу, в полном объеме, в четкой последовательности; готовый ответить на любой вопрос, поставленной задачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент выполняет работу в полном объеме, при незначительных подсказках и корректировки преподавателя; понимает сущность поставленного задания, владеет теоретическими знаниями.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент выполняет работу под непосредственным руководством преподавателя и в достаточном объеме. **Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если студент не выполнит задание в соответствии с требованиями, может не только самостоятельно, но и при помощи преподавателя. Студенту необходимо провести дополнительную консультацию.

Преподаватель: Е.А.Черняк

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью практических занятий по МДК. 01.02, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Владеть / быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку рабочего места повара при выполнении приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- способы правки кухонных ножей.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие №1. Механическая кулинарная обработка экзотических видов овощей, плодов и грибов. Сложные формы нарезки (карвинг).

Лабораторное занятие № 2. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок, кнельной массы, котлетной массы и п./ф. из них). **Лабораторное занятие № 3.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета)).

Лабораторное занятие № 4. Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы.)

Лабораторное занятие № 5. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья (Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросёнок фаршированный, рулеты, седло ягнёнка, карпачо).

Лабораторное занятие № 6. Механическая кулинарная обработка птицы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра).

Лабораторное занятие № 7. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи (курица галантин, фаршированные тушки целиком, фаршированные рулеты из

мякоти птицы, фаршированные шейки и ножки, котлеты из филе птицы фаршированные).

Работа выполняется в отдельных тетрадах для лабораторных занятий.

Необходимо обозначить номер лабораторного занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания:

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК.1.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК. 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья; овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. |
| ПК. 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. |
| ПК. 1.4. | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| ! ОК.01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. |
| ОК.02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК.04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного |

| | |
|--------|---|
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, |
| ОК.09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК. 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |