

**Министерство образования Тульской области**

**Контрольно-измерительные материалы**

**государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области  
«Ясногорский технологический техникум»**

<b>Профессия</b>	<b>43.01.09</b>	<b>Повар, кондитер</b>
<b>Уровень подготовки</b>		<b>базовый</b>
<b>Профессиональные модули</b>	<b>ПМ 01.</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
<b>Междисциплинарные курсы</b>	<b>МДК.01.01</b>	<b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>
	<b>МДК. 01.02</b>	<b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>
<b>Курс обучения тестируемых</b>	<b>2</b>	

**Вариант 1, 2**

**Ясногорск 2018**

**Заведующий отделением**  
\_\_\_\_\_/И.А. Антропова  
подпись

**Заместитель директора  
по методической работе**

\_\_\_\_\_/Г.Н. Якубовская  
подпись

**Протокол № 1 от 4 декабря 2018г.**

**Контрольно-измерительные материалы**  
**государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области**  
**«Ясногорский технологический техникум»**

**Ясногорск 2018**

**Пояснительная записка**  
**к контрольно-измерительным материалам**  
**по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Контрольно-измерительные материалы (далее – КИМ), подготовлены для обучающихся 2курса, с целью оценки соответствия подготовки обучающихся в организации осуществляющей образовательную деятельность по образовательной программе 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1569, зарегистрированного Минюстом России 22.12.2016№44898 (далее – ФГОС).

Настоящие КИМ направлены на оценку подготовки, обучающихся к предусмотренной ФГОС деятельности по ПМ01.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента В соответствии с ФГОС изучение междисциплинарного курса

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

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов следующими профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

В этой связи структура КИМ и содержание его заданийнаправлены на выявление уровня овладения обучающимися указанными компетенциями. КИМ состоит из 2 частей: тест и практическая часть.

Тест содержит

26 заданий различной сложности.

Первая часть (А) теста включает 22 задания базового уровня сложности. Данные задания направлены на выявление сформированности полученных в ходе изучения междисциплинарных курсов базовых знаний, соответствующих заданным стандартом компетенциям. Каждое тестовое задание данной части содержит 3 варианта ответов, один из которых является правильным.

Вторая часть (В) теста состоит из 2 заданий базового уровня сложности. Данные задания направлены на выявление усвоения основных алгоритмов профессиональной деятельности, соответствующих заданным стандартом компетенциям. Если ответ на задание — это слово (слова) или словосочетание, то нужно написать их в той форме (падеж, род, число и т.п.), в которой они стоят в задании. Если в ответе требуется указать несколько слов либо цифр, писать их следует через запятую.

Каждое тестовое задание данной части содержит варианты ответов, и несколько из которых являются правильными.

Практическая часть (С) состоит 2 заданий повышенного уровня сложности. Данные задания направлены на выявление уровня сформированности опыта практической деятельности, соответствующего заданным стандартом компетенциям.

При выполнении теста могут использоваться вспомогательные средства.

Для каждого варианта теста подготовлены эталоны ответов для проверки результатов теста.

Расчетное время выполнения теста и практических заданий без учета времени предварительного инструктажа 60 минут.

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения**  
**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных**  
**полуфабрикатов**

**Вариант 1**

**Выберите правильный вариант ответа;**

**1. Полуфабрикат – это...**

- 1) продукт, прошедший частичную кулинарную обработку;**
- 2) продукт, подготовленный к употреблению;
- 3) кулинарные изделия;

**2. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают;**

- 1) соломкой;
- 2) шашками;**
- 3) дольками.

**3. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы;**

- 1) свекла, морковь;
- 2) чеснок, лук;**
- 3) картофель, огурец;

**4. Овощи, содержащие ароматические и эфирные масла;**

- 1) картофель, тыква;
- 2) сельдерей, петрушка;**
- 3) свекла, капуста;

**5. Критерии для оценки овощей, поступающих на предприятиях общественного питания;**

- 1) сверяют данные накладной;
- 2) проверяют по качеству, количеству и сверяют с данными накладной;**
- 3) доверяют экспедитору, так как он материальное лицо;

**6. Дефекты овощей не допустимые при приемке на их производство;**

- 1) крепкие;
- 2) имеющие дефекты развития;
- 3) в овощах до 5% механических повреждений;**

**7. В каком цехе обрабатывают рыбу;**

- 1) заготовочный цех;
- 2) мясорыбный цех;**
- 3) холодный цех;

**8. Для фарширования используют овощи;**

**1) кабачки, перец, помидоры, капусту, баклажаны;**

2) кабачки, перец, капусту;

3) кабачки, перец, капусту, баклажаны;

**9. Шашки – форма нарезки;**

1) репчатого лука;

**2) белокочанной капусты;**

3) свеклы;

**10. Размеры картофеля, нарезанного брусочками;**

1) длина 4-5 см, сечение 2 мм;

**2) длина 3-4 см, сечение 1 см;**

3) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

**11. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 -30 секунд и быстро переключают в холодную воду;**

**1) линь;**

2) камбала;

3) судак;

**12. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины;**

**1) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;**

2) тушеное мясо, шпигованное, ростбиф;

3) вырезка, антрекот, мясо тушеное;

**13. Внутри, какого блюда из птицы находится небольшой кусочек сливочного масла;**

1) котлета натуральная;

2) птица по-столичному;

**3) котлета по-киевски;**

**14. Определите форму нарезки мяса для бефстроганов;**

1) кубики 30-40г;

**2) брусочки длиной 30-40 мм, массой 5-7г;**

3) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-15 г;

**15. Порционные полуфабрикаты из свинины;**

1) бифштекс, лангет, котлеты натуральные;

2) шницель, антрекот, котлета отбивная;

**3) эскалоп, шницель, котлета натуральная;**

**16. Полуфабрикаты из натурально-рубленой массы;**

**1) шницель, бифштекс, фрикадельки;**

2) фрикадельки, люля-кебаб, рулет;

3) тефтели, рулет, шницель;

**17. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания;**

- 1) остывшая;
- 2) охлажденная;**
- 3) мороженная;

**18. Температура подачи горячих блюд из мяса;**

- 1) 75°C ;
- 2) 65°C;**
- 3) 55°C;

**19. Размораживают тушки птицы в охлаждаемом помещении при температуре;**

- 1) 4-6 С трое суток;
- 2) 4-6 С 10-12 часов;**
- 3) 10-15 С 2-3 часа;

**20. Свежие грибы промывают в воде;**

- 1) для удаления слизи;
- 2) для удаления песка, грязи, листьев;**
- 3) для удаления горького привкуса;

**21. Выберите маркировку досок разделочных при разделке сырой рыбы;**

- 1) Р.В;
- 2) М.С;
- 3) Р.С;**

**22. Обработку овощей начинают с операции;**

- 1) очистка, доочистка;**
- 2) сортировка, калибровка;
- 3) мытье овощей;

**В 1. Дополните**

**При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба...**

- 1) шея;**
- 2) тазобедренная;
- 3) лопатка;**
- 4) грудинка;
- 5) спино-рёберная часть;**
- 6) постромка;

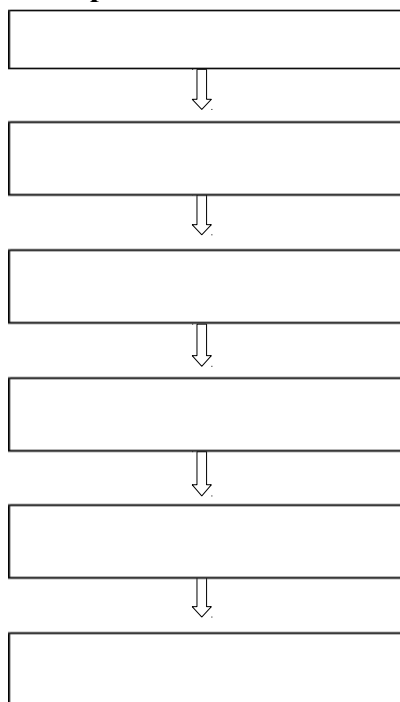
**В 2. Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины – это ...;**

- 1) бефстроганов;**
- 2) антрекот;
- 3) шашлык;
- 4) поджарка;**
- 5) эскалоп;

6) азу;

7) гуляш;

**С 1. Составить схему первичной обработки домашней птицы, если она мороженая;**



**С 2. Установите соответствие колонок между:**

**Классификацией и видами морепродуктов**

1) ракообразные

2) моллюски;

3) водоросли;

а) ламинария;

б) крабы, креветки, омары, раки;

в) кальмары, мидии, трепанги;



**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения**

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

**Вариант 2**

**1.Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения;**

- 1) хранить его в холодной воде;
- 2) посыпать его солью или сахаром;
- 3) **исключить доступ кислорода;**

**2.Для чего производят сульфитацию картофеля;**

- 1) для сохранения витаминов;
- 2) сокращения сроков варки;
- 3) **предохранения от потемнения;**

**3.Каким способом выполняется фигурная нарезка**

- 1) **только вручную;**
- 2) вручную и используя овощерезку;
- 3) используя только овощерезку;

**4.Какой нарезки лука не существует;**

- 1) кубики;
- 2) соломка;
- 3) **шашки;**

**5.Как поступить если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки;**

- 1) **выдержать в течении 15...20 минут в соленой воде;**
- 2) выдержать в течении 15...20 минут в горячей воде;
- 3) выдержать в течении 15...20 минут в холодной воде;

**6.Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку;**

- 1) увеличивается продолжительность обработки;
- 2) **увеличивается количество отходов;**
- 3) ухудшается качество полуфабриката;

**7. При обвалке свинины получают:**

- 1) Корейку, покромку, грудинку, окорок;
- 2) **Лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею ;**
- 3) Лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;

**8. Из каких тканей состоит мясо;**

**1) мышечной, жировой, соединительной;**

2) мышечной, соединительной, костной;

3) мышечной, жировой, костной;

**9. Чем отличаются полуфабрикаты котлет и биточков;**

1) особенностями рецептуры котлетной массы;

**2) формой полуфабриката;**

3) видом панировки;

**10. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи;**

**1) разрушается витамин С;**

2) меняется консистенция;

3) пропадает вкус и аромат;

**11. При варке мозгов в воду добавляют уксус для того, чтобы;**

1) получить более плотную консистенцию;

2) увеличить выход продуктов;

**3) улучшить вкусовые качества;**

**12. Причины размягчения мяса при тепловой обработке;**

1) отбивание;

2) денатурация белков;

**3) переход коллагена в глютин;**

**13. Котлеты по-киевски приготавливают;**

**1) филе птицы и дичи;**

2) рыбной котлетной массы;

3) лопаточной части говяжьей полутуши;

**14. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами;**

1) парное;

**2) охлажденное;**

3) остывшее;

**15. Назовите один из способов заправки птицы;**

1) ножка в ножку;

2) клювом;

**3) в кармашек;**

**16. К какой группе мясных продуктов относится «Ромштекс»;**

1) крупнокусковым;

**2) порционным;**

3) мелкокусковым;

**17. На какие части разделяют говяжьи полутуши перед обвалкой;**

- 1) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
- 2) лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
- 3) лопаточную, переднюю, спинно-реберную, заднюю;**

**18. Нормы отходов у картофеля от массы необработанного продукта в марте составляют:**

- 1) 25 %;
- 2) 35 %;
- 3) 40 %;**

**19. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей;**

- 1) горячий цех;
- 2) овощной цех;**
- 3) холодный цех;

**20. Общий срок хранения и реализации полуфабриката высокой степени готовности «Овощи (лук, морковь) пассированные»;**

- 1) 24 ч;
- 2) 48 ч;**
- 3) 12 ч;

**21. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа;**

- 1) свежие;
- 2) маринованные;
- 3) сушеные;**

**22. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории;**

- 1) тощей;
- 2) средней жирности;**
- 3) жирной;

**В 1.**

**Дополните:**

**При разрубе передней четверти говядины получают следующие отруба...**

- 1) шея;**
- 2) тазобедренная;
- 3) лопатка;**
- 4) грудинка;
- 5) спинно-рёберная часть;**
- 6) покромка;

**В 2. Выберите только порционные натуральные полуфабрикаты из говядины:**

- 1) филе;**
- 2) эскалоп;
- 3) лангет;**

4) бифштекс;

5) шницель;

6) ромштекс;

**С 1. Укажите в какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?**

**С 2. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба.**

## Спецификация

### 43.01.09 Повар, кондитер

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения**  
**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных**  
**полуфабрикатов**

#### Вариант 1

№	Код компетенции	Уровень сложности	Содержание проверяемого материала
1	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
2	ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка рыбы
3	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
4	ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка овощей
5	ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
6	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
7	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Изменения происходящие при тепловой обработке
8	ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Подготовка продуктов для фарширования
9	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Приготовление полуфабрикатов
10	ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка овощей
11	ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Приготовление полуфабрикатов
12	ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента	А	Приготовление полуфабрикатов

	для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		
13	ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Изменения происходящие при тепловой обработке
14	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Приготовление полуфабрикатов из мяса
15	ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Приготовление полуфабрикатов из мяса
16	ПК 1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Приготовление полуфабрикатов
17	ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Приготовление мясных полуфабрикатов
18	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Сроки хранения полуфабрикатов
19	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Подготовка продуктов для обработки овощей
20	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
21	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
22	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
В1.	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	В	Механическая и кулинарная обработка мяса
В2.	ПК1.2.Осуществлять обработку и подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	В	Приготовление мясных полуфабрикатов
С1.	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	С	Общие требования к птице и пернатой диче
С2.	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	С	Общие правила обработки морепродуктов

### 43.01.09 Повар, кондитер

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения**  
**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

#### Вариант 2

№	Код компетенции	Уровень сложности	Содержание проверяемого материала
1	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
2	ПК1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка рыбы
3	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
4	ПК1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка овощей
5	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
6	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
7	ПК1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Изменения происходящие при тепловой обработке
8	ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Подготовка продуктов для фарширования
9	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Приготовление полуфабрикатов из рыбы, и морепродуктов
10	ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка овощей
11	ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней	А	Приготовление полуфабрикатов

	птицы, дичи, кролика.		
12	ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Приготовление полуфабрикатов
13	ПК1.4 .Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Изменения происходящие при тепловой обработке
14	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Приготовление полуфабрикатов из мяса
15	ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Приготовление полуфабрикатов из мяса
16	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Приготовление полуфабрикатов
17	ПК1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	А	Приготовление мясных полуфабрикатов
18	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Сроки хранения полуфабрикатов
19	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Подготовка продуктов для реализации
20	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
21	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	А	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбного водного сырья
22	ПК1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	А	Механическая кулинарная обработка овощей
В1.	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	В	Механическая и кулинарная обработка мяса
В2.	ПК1.2Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	В	Приготовление мясных полуфабрикатов
С1.	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	С	Общие требования к птице и пернатой диче
С2.	ПК1.2.Осуществлять обработку, подготовку овощей,	С	Общие правила



	грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		обработки морепродуктов
--	---	--	----------------------------

### 43.01.09 Повар, кондитер

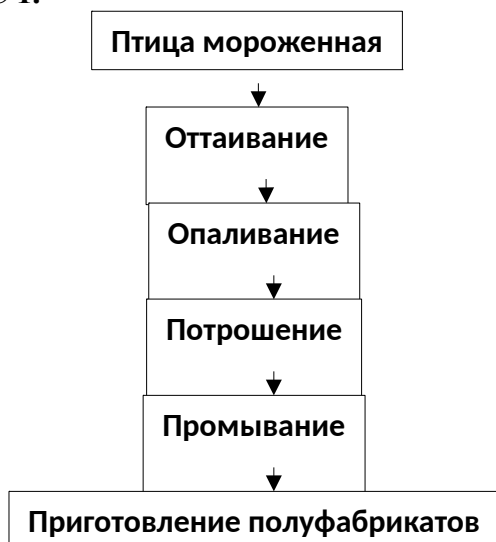
**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения**

**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.**

<b>№ вопроса</b>	<b>1 вариант</b>	<b>2 вариант</b>
1	1	3
2	2	3
3	2	1
4	2	3
5	2	1
6	3	2
7	2	2
8	1	1
9	2	2
10	2	1
11	1	3
12	1	3
13	3	1
14	2	2
15	3	3
16	1	2
17	2,3	3
18	2	3
19	2	2
20	2	2
21	3	3
22	2,1	2
B1.	1,3,5	1,3,5
B2.	1,4,6	1,3,4

**Вариант 1.**

**С 1.**



**С 2. 1-б; 2-в; 3-а**

**Вариант 2.**

**С 1. 1) Очистка чешуи**

**2) удаление плавников**

**3) удаление жабр**

**4) удаление внутренностей**

**5) промывание**

**С 2. Зразы, тефтели, рулет.**

За каждое правильно выполненное тестовое задание первой части (А) ставится 1 балл.  
За каждое правильно выполненное тестовое задание второй части (В) ставится 2 балла.  
Выполнение заданий практической части (С) оценивается по следующим критериям:

**Вариант 1.**

**Задание С1.**

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Задание выполнено не верно	0
2	В схеме заполнено 2 и менее полей	1
3	Нарушена последовательность схемы	2
4	Правильность и точность составления схемы	5
	<b>Итого С1.</b>	<b>5</b>

**Задание С2.**

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Задание выполнено не верно	0
2	Перечислено более 3-х продуктов	2
3	Продукты перечислены полностью	5
	<b>Итого С2.</b>	<b>5</b>

**Критерии оценивания результатов теста**

За каждое правильно выполненное тестовое задание первой части (А) ставится 1 балл.  
За каждое правильно выполненное тестовое задание второй части (В) ставится 2 балла.  
Выполнение заданий практической части (С) оценивается по следующим критериям:

**Вариант 2.**

**Задание С1.**

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Задача решена не верно	0
2	Правильность и точность расчёта	5
3	<b>Итого С1.</b>	<b>5</b>

**Задание С2.**

№	Критерии оценивания	Баллы
1	Задание выполнено не верно	0
2	Перечислено более 3-х продуктов	2
3	Продукты перечислены полностью	5
	<b>Итого С2.</b>	<b>5</b>

**Максимальное количество баллов при выполнении заданий КИМ**

№	Типы заданий	Максимальное количество баллов
1	Задания первой части (А)	22
2	Задания второй части (В)	4
3	Задания практической части (С)	10
<b>Итого</b>		<b>36</b>

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на комплект контрольно-измерительных материалов**  
**Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09**  
**Повар, кондитер**

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения**  
**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных**  
**полуфабрикатов**

**Курс: 2**

Комплект контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ) подготовлен Пилькиной Светланой Алексеевной, преподавателем ГПОУТО «ЯТТ» МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Мною, Якубовской Г.Н. – зам. директора по МР ГПОУ ТО «ЯТТ» проведена экспертиза комплекта КИМ по междисциплинарным курсам: МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для установления их соответствия образовательной деятельности и подготовки обучающихся 2 курса в организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующее требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. При помощи фонда КИМ учебно-методический комплекс по МДК.01.01и МДК. 01.02 включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональным модулям.
2. Фонд оценочных средств по МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» и МДК. 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», включает в себя рекомендации по выполнению презентаций, рефератов, проектов и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена по МДК).

В соответствии с ФГОС СПО КИМ является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС СПО. Паспорт КИМ имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами

Комплект КИМ состоит из 26 заданий базового/повышенного уровня сложности.

Первая часть комплекта КИМ включает 22 задания. Каждое задание содержит 3 варианта ответов, один из которых является правильным.

Вторая часть комплекта КИМ состоит из 2 заданий.

Практическая часть С.

Задания комплекта КИМ сформированы в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов 43.01.09 «Повар, кондитер» приказ Минобрнауки от 09.12.2016 г. № 1569

Тест рассчитан на 60 минут, предусматривает бланковую форму контроля.

В тесте отражены следующие разделы:

1. Механическая и кулинарная обработка сырья
2. Тепловая кулинарная обработка
3. Обработка мяса, рыбы, овощей
4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

Комплект КИМ включает в себя эталоны ответов для экспертов, реализующих проверку подготовки обучающихся 2 курса.

Тест не предусматривает возможности использования вспомогательных средств.

Комплект КИМ разработан в соответствии с Инструкцией по разработке комплекта контрольных измерительных материалов, утвержденной приказом министерства образования Тульской области 22.12.2016 №44898

Вывод: комплект контрольно-измерительных материалов по междисциплинарным курсам: МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» и МДК. 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» для обучающихся 2 курса может быть использован для установления

соответствия образовательной деятельности и подготовки обучающихся 2 курса в организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

Рецензент

\_\_\_\_\_  
(подпись)

(ФИО)

Г.Н.Якубовская

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на комплект контрольно-измерительных материалов**  
**Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09**  
**Повар, кондитер**

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения**  
**МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных**  
**полуфабрикатов**

**Курс: 2**

Комплект контрольно-измерительных материалов (далее – КИМ) подготовлен Пилькиной Светланой Алексеевной, преподавателем ГПОУ ТО «ЯТТ» МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Мною, Якубовской Г.Н. – зам. директора по МР ГПОУ ТО «ЯТТ» проведена экспертиза комплекта КИМ по междисциплинарным курсам: МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения МДК. 01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для установления их соответствия образовательной деятельности и подготовки обучающихся 2 курса в организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствующее требованиям федеральных государственных образовательных стандартов. При помощи фонда КИМ учебно-методический комплекс по МДК.01.01и МДК. 01.02включает в себя следующие элементы:

1. Паспорт контрольно – оценочных средств по профессиональным модулям.
2. Фонд оценочных средств по МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» и МДК. 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», включает в себя рекомендации по выполнению презентаций, рефератов, проектов и контрольно-измерительные материалы для проведения экзамена по МДК).

В соответствии с ФГОС СПО КИМ является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ППКРС СПО. Паспорт КИМ имеет содержательные связи общих и профессиональных компетенций с их компонентами

Комплект КИМ состоит из 26 заданий базового/повышенного уровня сложности.

Первая часть комплекта КИМ включает 22 задания. Каждое задание содержит 3 варианта ответов, один из которых является правильным.

Вторая часть комплекта КИМ состоит из 2 заданий.

Практическая часть С.

Задания комплекта КИМ сформированы в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» приказ Минобрнауки от 09.12.2016 г. № 1569

Тест рассчитан на 60 минут, предусматривает бланковую форму контроля.

В тесте отражены следующие разделы:

1. Механическая и кулинарная обработка сырья
2. Тепловая кулинарная обработка
3. Обработка мяса, рыбы, овощей
4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

Комплект КИМ включает в себя эталоны ответов для экспертов, реализующих проверку подготовки обучающихся 2 курса.

Тест не предусматривает возможности использования вспомогательных средств.

Комплект КИМ разработан в соответствии с Инструкцией по разработке комплекта контрольных измерительных материалов, утвержденной приказом министерства образования Тульской области 22.12.2016 № 44898



Вывод: комплект контрольно-измерительных материалов по междисциплинарным курсам: МДК.01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» и МДК. 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» для обучающихся 2 курса может быть использован для установления соответствия образовательной деятельности и подготовки обучающихся 2 курса в организации, осуществляющей образовательную деятельность по образовательной программе 43.01.09 «Повар, кондитер» требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

Рецензент

\_\_\_\_\_

(подпись)

С.В. Ломакин

(ФИО)