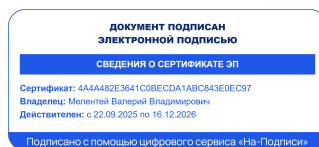


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»
347010, Ростовская обл, Белокалитвинский р-н, п. Коксовый, ул. Чехова, 18
Тел: 8-863-83-342-14
Эл.почта: ru90BKKPU@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО:
на заседании ПЦК ПЦ
протокол № 8 от 24.03.26
Председатель ПЦК ПЦ
В.А. Рябенко

УТВЕРЖДАЮ:
приказ № 93 от 01" апреля 2026г.
Директор ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича»
В.В. Мелентей



КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для проведения промежуточной аттестации в форме
дифференцированного зачета по профессиональному модулю
междисциплинарного курса
**ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**
**МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов»**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественно - научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер

2026 г.

Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» разработан на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 № 1569 (с изменениями согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»), в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования – программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОП СПО-ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Разработчик: Кравченко Любовь Дмитриевна, преподаватель общепрофессиональных и профессиональных циклов ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов.....	4
1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов.....	4
1.2 Результаты обучения, в соответствии с ФГОС СПО	4-8
2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации..	8
2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний.....	8-9
2.2 Пакет обучающегося (образец).....	9-15
2.3 Пакет преподавателя (образец).....	15-16
2.3.1 Эталоны правильных ответов.....	17-19

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов

1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов

Целью оценки междисциплинарного курса МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» является оценка освоения обучающимися профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях. Она включает в себя результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО.

Контрольно – измерительные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися междисциплинарного курса МДК 01.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Контрольно – измерительные материалы включают в себя материалы для промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

1.2 Результаты обучения, регламентированные ФГОС СПО

Результаты обучения ориентированы на получение компетенций для последующей профессиональной деятельности, как в рамках данной предметной области, и в смежных с ней областях. Они включают в себя результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО:

Перечень общих компетенций

Коды	Наименование общих компетенций
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 профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
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 контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
Портрет выпускника СПО	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье,

	ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 14	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛР 17	Способный ставить перед собою цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития
ЛР 18	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии. Способный искать и находить необходимую информацию, используя разнообразные технологии ее поиска для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем
ЛР 19	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов, позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
ЛР 20	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 21	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ростовской областью	
ЛР 22	Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны
ЛР 23	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах
ЛР 24	Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области
ЛР 25	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики

ЛР 26	Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов
ЛР 27	Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию
ЛР 28	Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы), качества гармоничного развития молодого человека, его профессиональных и творческих достижений
ЛР 29	Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
ЛР 30	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях
ЛР 31	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 32	Работающий в коллективе и команде, эффективно общающийся с коллегами, руководством, потребителями
ЛР 33	Применяющий в профессиональной деятельности основные положения, регулирующие взаимоотношения работников организации
ЛР 34	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 35	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 36	Осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей
ЛР 37	Формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
ЛР 38	Мотивация к самообразованию и развитию

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации

2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний

Промежуточная аттестация обучающихся междисциплинарного курса МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», профессионального модуля ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» проводится письменно и имеет форму набора контрольных тестовых и письменных заданий, состоит из титульного листа, заданий для дифференцированного зачёта, 2 вариантов тестовых и письменных заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности, инструкции по ее выполнению, критериев оценки результатов выполнения работы.

Инструкция по выполнению письменной работы для дифференцированного зачёта:

На выполнение письменной работы для дифференцированного зачёта по междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» даётся 1 час. В письменную работу по междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» включено 6 тестовых, 17 письменных и 7 заданий по заполнению таблиц, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

К заданиям 8-10, 16-18 даны 3-4 варианта ответа, из которых только один правильный. В этих заданиях необходимо обвести кружком букву, соответствующую, по вашему мнению, верному ответу и записать ответ в строку, находящуюся под заданием. К заданию 19 необходимо вставить в предложение два недостающих слова. К заданиям 2-3,5-6,11-12,15,20-21,24-30 необходимо письменно ответить на вопрос. К заданиям 1,4,7,13-14,22-23 необходимо заполнить таблицу по заданию.

Критерии оценки работы для дифференцированного зачета

№ задания	Количество правильных ответов	Количество баллов за каждое задание
8-10, 16-18	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0
19	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0
2-3,5-6,11-12,15,20-21,24-30	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0,5
	2 и более	0

1,4,7,13-14,22-23	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0,5
	2 и более	0

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количество процентов и баллов
«5» (отлично)	Процент правильных ответов 90-100 % (27-30 баллов/заданий)
«4» (хорошо)	Процент правильных ответов 70-89 % (21-26 баллов/заданий)
«3» (удовлетворительно)	Процент правильных ответов 55-69 % (17-20 баллов/заданий)
« 2» (неудовлетворительно)	Процент правильных ответов менее 50% (менее 14 баллов/заданий)

2.2 Пакет обучающегося (образец)

Форма оформления титульного листа работы для дифференцированного зачета по междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»:

Работа для дифференцированного зачета

по междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

обучающегося(йся) _____ курса

группы _____

фамилия _____

имя _____

отчество _____

дата написания _____

вариант _____

подпись студента _____

итоговый балл _____

отметка _____

подпись преподавателя _____

ОБРАЗЕЦ**Вариант 1****Инструкция**

Каждый вариант включает в себя 30 задания, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

На вопрос 8-10, 16-18 необходимо выбрать один правильный ответ.

На вопрос 2-3,5-6,11-12,15,20-21,24-30 необходимо ответить на вопрос письменно.

На вопрос 19 необходимо вставить пропущенные слова в предложении.

На вопрос 1,4,7,13-14,22-23 необходимо заполнить таблицу по заданию.

Время выполнения 1 час

1. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки:

Простая форма нарезки	Овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
Соломка (пай)	Картофель		
	Морковь		
	Свекла		

2. Классическая французская техника нарезки овощей - жульен. Размеры, кулинарное использование

Ответ: _____

3. Перечислите овощи, входящие в группу тыквенных?

Ответ: _____

4. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки:

Простая форма нарезки	Овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
Брусочки (прентарьер)	Картофель		

	Морковь		
--	---------	--	--

5. Перечислите овощи, входящие в группу луковых?

Ответ: _____

6. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов?

Ответ: _____

7. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки:

Простая форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Дольки	Картофель		
	Морковь		

8. Определите форму нарезки «бефстроганов» для мелкокусковых полуфабрикатов мяса говядины

- А) кубики 30 - 40г
- Б) брусочки толщиной 0,5...0,8 см, длина 3...4 см, массой 5 -7 г
- В) кусочки мякоти прямоугольной формы массой 10-12 г.
- Г) кубики 20- 30г

Ответ: _____

9. Как называется полуфабрикат из натурально – рубленной массы, в который шпик нарезают мелкими кубиками:

- А) фрикадельки
- Б) шницель
- В) бифштекс
- Г) люля – кебаб

Ответ: _____

10. Основное назначение приёма маринования мяса:

- А) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств
- Б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата
- В) предохранение от потери влаги

Г) придание золотистой корочки при тепловой обработке

Ответ: _____

11. Чтобы приготовить настоящий карпаччо мясо (продолжить предложение)

Ответ: _____

12. Порционные полуфабрикаты- это куски...(написать определение)

Ответ: _____

13. Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из говядины:

Полуфабрикат	Ответ	Наименование частей
1. Антрекот 2. Азу 3. Варка целиком 4. Поджарка 5. Бефстроганов 6. Ростбиф		а) Боковой кусок тазобедренной части б) Покромка 1 категории в) Толстый край г) Толстый или тонкий край

14. Дайте название порционным полуфабрикатам из говядины в таблице

Характеристика полуфабрикатов	Ответ
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают.	
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки 2 куса на порцию, толщиной 1,0 -1,5 см, слегка отбивают.	
3. Нарезают из толстого и тонкого краёв, толщина 1,5...2 см, отбивают.	
4. Нарезают под прямым углом из утолщённой части вырезки, толщиной 2...3 см, слегка отбивают.	

15. Какая часть говядины используется для стейка –

Ответ: _____

16. При обвалке свинины получают:

А) корейку, покромку, грудинку, окорок

Б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею

В) лопатку, грудинку, пашины, вырезку, шею

Г) грудинку, корейку, окорок, шею

Ответ: _____

17. Для жарки используют следующие части говядины:

А) лопаточная, пашина

Б) толстый край, вырезка

В) боковая, наружная часть задней ноги

Г) постромка, грудинка, шея

Ответ: _____

18. Тефтели имеют форму:

А) приплюснуто-округлую

Б) овально – приплюснутую

В) шарики

Г) форма батона

Ответ: _____

19. Вставьте пропущенные слова, характеризующие вид полуфабриката и вид мяса:

Шашлык, поджарка, рагу - это _____ полуфабрикаты из _____

Ответ: _____

20. Какая часть говядины используется для стейка филе – миньон -

Ответ: _____

21. Правила удаления плавников у рыбы, опишите

Ответ: _____

22. Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из свинины:

Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из свинины:		
Полуфабрикат	Ответ	Наименование частей
1. Эскалоп		А) Окорок
2. Шницель		Б) Корейка
3. Гуляш		В) Лопаточная часть
4. Поджарка		Г) Грудинка
		Д) Шейная часть

23. Соотнесите полуфабрикаты согласно классификации:

А) порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б) крупнокусковые
	1. Ростбиф	
	2. Филе	
	3. Шпигованное мясо.	
	4. Говядина духовая	

	5. Антрекот	
	6. Говядина отварная.	
	7. Ромштекс	

24. Перечислите полуфабрикаты из чистого филе рыбы

Ответ: _____

25. При определении доброкачественности рыбы, какой должна быть окраска жабр свежей рыбы?

Ответ: _____

26. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Ответ: _____

27. Перечислите полуфабрикаты из домашней птицы

Ответ: _____

28. Перечислите полуфабрикаты из дичи (птица)

Ответ: _____

29. Перечислите полуфабрикаты из кролика

Ответ: _____

30. Условия и сроки хранения обработанных тушек из птицы.

Ответ: _____

**Бланк ответов к письменной работе для дифференцированного зачета по
междисциплинарному курсу МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к
реализации кулинарных полуфабрикатов»**

Обучающегося(ейся) группы _____

ФИО _____

Вариант I

- | | | |
|-----|-------|----------|
| 1. | _____ | (1 балл) |
| 2. | _____ | (1 балл) |
| 3. | _____ | (1 балл) |
| 4. | _____ | (1 балл) |
| 5. | _____ | (1 балл) |
| 6. | _____ | (1 балл) |
| 7. | _____ | (1 балл) |
| 8. | _____ | (1 балл) |
| 9. | _____ | (1 балл) |
| 10. | _____ | (1 балл) |
| 11. | _____ | (1 балл) |
| 12. | _____ | (1 балл) |
| 13. | _____ | (1 балл) |
| 14. | _____ | (1 балл) |
| 15. | _____ | (1 балл) |
| 16. | _____ | (1 балл) |
| 17. | _____ | (1 балл) |
| 18. | _____ | (1 балл) |
| 19. | _____ | (1 балл) |
| 20. | _____ | (1 балл) |
| 21. | _____ | (1 балл) |
| 22. | _____ | (1 балл) |
| 23. | _____ | (1 балл) |
| 24. | _____ | (1 балл) |
| 25. | _____ | (1 балл) |
| 26. | _____ | (1 балл) |
| 27. | _____ | (1 балл) |
| 28. | _____ | (1 балл) |
| 29. | _____ | (1 балл) |
| 30. | _____ | (1 балл) |

2.3 Пакет преподавателя (образец)

Бланк оценивания письменной работы для дифференцированного зачета

Вариант 1

№ задания	Количество правильных ответов	Количество ошибок	Количество баллов (факт)	Количество баллов (макс)
1				1
2				1
3				1
4				1
5				1
6				1
7				1
8				1
9				1
10				1
11				1
12				1
13				1
14				1
15				1
16				1
17				1
18				1
19				1
20				1
21				1
22				1
23				1
24				1
25				1
26				1
27				1
28				1
29				1
30				1
Итого:				30

*За правильный ответ на каждое задание ставится 1 балл. Если указаны 2 и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ, допущены ошибки или ответ отсутствует, ставится 0 баллов.

2.3.1 Эталоны правильных ответов

Вариант 1

№ задания	Правильные ответы			
1.	Простая форма нарезки	овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
	Соломка (пай)	картофель	Длина 4,0...5,0, поперечное сечение от0,15х0,15 до 0,2х0,2	В качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, филе, бифштексу.
		морковь	Длина 3, 5...5,0 поперечное сечение 0,2х0,2	Для заправочных супов (кроме борща по – флотски),супов с крупами и бобовыми, супов с макаронами, маринадов
		свекла	Длина 3, 5...5,0 поперечное сечение 0,2х0,2	Для борщей (кроме борща по – флотски), свекольника.
2.	Ответ: Способ нарезки овощей тонкой соломкой овощей для приготовления соусов и супов, который придаёт максимально нежную консистенцию и ускоряет готовность блюда. Размеры: толщина – до 2мм и длина до 2,5 см. размеры зависят от вида овощей и могут иметь длину 4...5 см			
3.	Ответ; огурцы, кабачки, арбузы, дыни, тыквы, патиссоны.			
4.	Простая форма нарезки	овощи	Размеры (см)	Кулинарное использование
	Брусочки (прентарьер)	Картофель	Длина 3,5....4,0, поперечное сечение от 0,7х0,7 до 1,0х1,0	В качестве гарнира к филе, бифштексу, антрекоту, рыбе фри. Для супа домашнего, супа картофельного, рассольника с макаронами
		Морковь,	Длина 3,0...4,0, поперечное сечение 0,4х0,4	Для бульона с овощами
5.	Ответ: лук репчатый, лук зелёный, лук- шалот, лук – порей, лук душистый, лук многоярусный, лук – батун, чеснок.			
6.	Ответ: репа, редька, белые коренья, морковь, свекла, свекла, редис, брюква.			
7.	Простая форма нарезки	овощи	размеры	Кулинарное использование
	Дольки	Картофель	Длина по размеру клубней, но не более4,0	Для рассольника, ухи рыбной,супов картофельных, в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей, духовому мясу.
		Морковь,	Длина не более 3,5	Для щей из свежей капусты,рагу, почек по – русски. Для вторых овощных блюд
8.	Б			
9.	В			
10.	Б			
11.	Ответ: тонкие куски говядины приправляются оливковым маслом, мясо обжигают и нарезают поперек волокон, толщина продукта не должна превышать 1 мм.			
12.	Ответ: порционные полуфабрикаты- это куски определённых размеров, формы и массы предназначенные для приготовления одной порции блюда.			

13.		<table><tr><th>полуфабрикат</th><th>ответ</th><th>Наименование частей</th></tr><tr><td>1. Антрекот 2. Азу 3. Варка целиком 4. Поджарка 5. Бефстроганов 6. Ростбиф</td><td>1- д (1); 2- а(1); 3- б(1); 4- в(1); 5- г(1); 6- г(1).</td><td>а) Боковой кусок газобедренной части б) Покромка 1 категории в) Толстый край г) Вырезка д) Толстый или тонкий край</td></tr></table>	полуфабрикат	ответ	Наименование частей	1. Антрекот 2. Азу 3. Варка целиком 4. Поджарка 5. Бефстроганов 6. Ростбиф	1- д (1); 2- а(1); 3- б(1); 4- в(1); 5- г(1); 6- г(1).	а) Боковой кусок газобедренной части б) Покромка 1 категории в) Толстый край г) Вырезка д) Толстый или тонкий край																		
полуфабрикат	ответ	Наименование частей																								
1. Антрекот 2. Азу 3. Варка целиком 4. Поджарка 5. Бефстроганов 6. Ростбиф	1- д (1); 2- а(1); 3- б(1); 4- в(1); 5- г(1); 6- г(1).	а) Боковой кусок газобедренной части б) Покромка 1 категории в) Толстый край г) Вырезка д) Толстый или тонкий край																								
14.	<table><tr><th>Характеристика полуфабрикатов</th><th>ответ</th></tr><tr><td>1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают.</td><td>филе</td></tr><tr><td>2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки 2 куска на порцию, толщиной 1,0 -1,5 см, слегка отбивают.</td><td>лангет</td></tr><tr><td>3. Нарезают из толстого и тонкого краёв, толщина 1,5...2 см, отбивают.</td><td>антрекот</td></tr><tr><td>4. Нарезают под прямым углом из утолщённой части вырезки, толщиной 2...3 см, слегка отбивают.</td><td>бифштекс</td></tr></table>	Характеристика полуфабрикатов	ответ	1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают.	филе	2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки 2 куска на порцию, толщиной 1,0 -1,5 см, слегка отбивают.	лангет	3. Нарезают из толстого и тонкого краёв, толщина 1,5...2 см, отбивают.	антрекот	4. Нарезают под прямым углом из утолщённой части вырезки, толщиной 2...3 см, слегка отбивают.	бифштекс															
Характеристика полуфабрикатов	ответ																									
1. Нарезают под прямым углом из средней части вырезки по одному куску толщиной 4 – 5 см, не отбивают.	филе																									
2. Нарезают под углом 40-45° из тонкой части вырезки 2 куска на порцию, толщиной 1,0 -1,5 см, слегка отбивают.	лангет																									
3. Нарезают из толстого и тонкого краёв, толщина 1,5...2 см, отбивают.	антрекот																									
4. Нарезают под прямым углом из утолщённой части вырезки, толщиной 2...3 см, слегка отбивают.	бифштекс																									
15.	Ответ: центральная часть говяжьей вырезки																									
16.	Б																									
17.	Б																									
18.	В																									
19.	Мелкокусковые, свинины																									
20.	Ответ: центральная часть вырезки																									
21.	Ответ: срезают на уровне кожного покрова, а хвостовой обрезают на 1...2 см от края плавника																									
22.	<table><tr><th colspan="3">Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из свинины:</th></tr><tr><th>полуфабрикат</th><th>ответ</th><th>Наименование частей</th></tr><tr><td>1. Эскалоп 2. Шницель 3. Гуляш 4. Поджарка</td><td>1-б(1); 2- а(1); 3-в, д(2); 4- а,б (2)</td><td>А) Окорок Б) Корейка В) Лопаточная часть Г) Грудинка Д) Шейная часть</td></tr></table>			Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из свинины:			полуфабрикат	ответ	Наименование частей	1. Эскалоп 2. Шницель 3. Гуляш 4. Поджарка	1-б(1); 2- а(1); 3-в, д(2); 4- а,б (2)	А) Окорок Б) Корейка В) Лопаточная часть Г) Грудинка Д) Шейная часть														
Укажите соответствие частей мяса, используемых для приготовления полуфабрикатов из свинины:																										
полуфабрикат	ответ	Наименование частей																								
1. Эскалоп 2. Шницель 3. Гуляш 4. Поджарка	1-б(1); 2- а(1); 3-в, д(2); 4- а,б (2)	А) Окорок Б) Корейка В) Лопаточная часть Г) Грудинка Д) Шейная часть																								
23.	<table><tr><th>А) порционные</th><th>Полуфабрикаты из говядины</th><th>Б) крупнокусковые</th></tr><tr><td>2. Филе</td><td>1. Ростбиф</td><td>1. Ростбиф</td></tr><tr><td>4. Говядина духовая</td><td>2. Филе</td><td>3. Шпигованное мясо.</td></tr><tr><td>5. Антрекот</td><td>3. Шпигованное мясо.</td><td>6. Говядина отварная.</td></tr><tr><td>7. Ромштекс</td><td>4. Говядина духовая</td><td></td></tr><tr><td></td><td>5. Антрекот</td><td></td></tr><tr><td></td><td>6. Говядина отварная.</td><td></td></tr><tr><td></td><td>7. Ромштекс</td><td></td></tr></table>	А) порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б) крупнокусковые	2. Филе	1. Ростбиф	1. Ростбиф	4. Говядина духовая	2. Филе	3. Шпигованное мясо.	5. Антрекот	3. Шпигованное мясо.	6. Говядина отварная.	7. Ромштекс	4. Говядина духовая			5. Антрекот			6. Говядина отварная.			7. Ромштекс		
А) порционные	Полуфабрикаты из говядины	Б) крупнокусковые																								
2. Филе	1. Ростбиф	1. Ростбиф																								
4. Говядина духовая	2. Филе	3. Шпигованное мясо.																								
5. Антрекот	3. Шпигованное мясо.	6. Говядина отварная.																								
7. Ромштекс	4. Говядина духовая																									
	5. Антрекот																									
	6. Говядина отварная.																									
	7. Ромштекс																									
24.	Ответ: полуфабрикат для рыбного блюда «Орли»; (полуфабрикат для рыбного блюда «Кольбер»; полуфабрикат для жареной рыбы фри																									
25.	Ответ: от ярко- красной до светло- розовой																									
26.	Ответ: Котлеты; биточки; зразы; тельное; тефтели																									
27.	Ответ: Цельные: заправленные тушки («в кармашек», в одну/две нитки). Порционные: окорочка, бёдра, голени, крылья, грудки, филе (большое и малое).																									

	Натуральные и панированные из филе: котлеты натуральные, котлеты панированные, птица по-столичному, шницель из филе. Фаршированные: котлеты по-киевски, котлеты с молочным соусом и грибами, котлеты с паштетом. Мелкокусковые: для рагу, плова, гуляша, чахохбили; наборы для бульона и суповой набор. Рубленые (из котлетной массы): котлеты, пожарские котлеты, биточки (в т. ч. фаршированные), зразы, фрикадельки. Из кнельной массы: кнели. Наборы и субпродукты: набор для студня, набор для рагу, желудки, сердца, шейки, крылья, головы, ноги.
28.	Ответ: Целые тушки (заправленные для жаренья/варки: «в кармашек», в одну/две нитки; возможно шпигование шпиком для сочности). Порционные куски из тушки: филе (большое и малое), ножки, бёдра, крылья. Котлеты из филе: натуральные (из большого филе с косточкой и малым филе); панированные (обработанные в льезоне и белой панировке). Мелкокусковые полуфабрикаты: набор для рагу (куски по 40–50 г); куски для плова/чахохбили (без костей, по 20–30 г). Рубленые полуфабрикаты (из котлетной массы на основе филе дичи): котлеты; биточки. Кнельная масса и изделия из неё (кнели, суфле — для диетических и детских блюд). Субпродукты дичи (подготовленные и промытые): сердца, желудки, шейки, крылья, ноги.
29.	Ответ: Цельные и крупнокусковые: тушки кролика (в т. ч. бескостные); полутуши; спинки, грудки; бедрышки, лопатки. Порционные: филе кролика; окорочка; натуральные котлеты (из мякоти задних ножек или спинной части); кролик по-столичному (отбитое филе в льезоне и панировке). Мелкокусковые: мясо для шашлыка; мясо для азу; мясо для гуляша; мясо для фрикасе; мясо для бефстроганова; набор для рагу (куски по 40–50 г); набор для плова; суповой/бульонный набор. Рубленые (из котлетной массы): фарш из мяса кролика; котлеты; биточки; тефтели; зразы (в т. ч. фаршированные); кнели; шницели. Фаршированные: котлеты фаршированные (например, с молочным соусом и грибами или паштетом); рулетики с начинками. Субпродукты: печень; сердечки; почки; язычки; лёгкие.
30.	Ответ: температура от 0 до 40С; не более 48 час.