

**Комплект оценочных средств  
для проведения промежуточной аттестации  
по профессиональному модулю ПМ.04**

**Приготовление блюд из рыбы**

---

наименование модуля

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего  
звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

---

код, наименование профессии/специальности

## **I. Паспорт комплекта оценочных средств**

### **1.1. Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

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

Экзамен (квалификационный) включает:

- выполнение компетентностно - ориентированных заданий.

## 1.2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

	Объекты (предметы) контроля (знания, умения)	
	знания	умения
	<b>РАЗДЕЛЫ (ТЕМЫ) программы МДК.04.01 Приготовление блюд из рыбы (ПК 4.1--4.3)</b>	
классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы	последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы
правила проведения бракеража	способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи	правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы
температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы	виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы
	выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы	использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;

<p><b>Общие сведения о рыбе</b>          Пищевая ценность рыбы, содержание экстрактивных веществ, химический состав мяса рыбы; деление рыбы на группы в зависимости от содержания жира; виды рыбы поступающей на предприятия (живая, охлажденная, мороженая и соленая).</p>	+	+	+	+		+	+			
<p><b>Классификация рыбы</b>          Классификация рыбы по строения с костным скелетом (чешуйчатая и бесчешуйчатая) и с хрящевым скелетом (осетровая)</p>	+	+	+	+		+	+			
<p><b>Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом</b>          Методы обработки рыбы с костным скелетом:          Обработка соленой рыбы.          Особенности обработки некоторых видов рыб.          Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом          Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом.          Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы с костным скелетом для последующего использования и соблюдение температурного режима.          Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженном виде.          Требование к качеству обработанной рыбы с костным скелетом.</p>	+	+	+	+		+	+	+	+	

<p><b>Приготовление рыбных полуфабрикатов</b>  Ассортимент не панированных и панированных рыбных полуфабрикатов собственного и промышленного производства, используемый в приготовлении простых блюд из рыбы.  Способы и виды дополнительной подготовки не панированных рыбных полуфабрикатов.  Техника панировки полуфабрикатов из рыбы в муке и сухарях.  Правила хранения замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов.  Правила размораживания не панированных рыбных полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Требования к качеству замороженных и охлажденных рыбных полуфабрикатов.  Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы.  Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы.  Технология приготовления маринадов для рыбы.  Примерные нормы выхода полуфабрикатов из обработанной рыбы.  Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов из рыбы.  Способы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.  Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, предназначенной для последующего использования.  Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженном виде.</p>	+	+	+	+		+	+	+	+	
---	---	---	---	---	--	---	---	---	---	--

<p><b>Ассортимент простых блюд из рыбы.</b>  Питательная ценность рыбных блюд.  Классификация блюд по способу тепловой обработки.  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы.  Изменения, происходящие при тепловой обработке блюд. Выбор методов приготовления для различных видов и различных типов питания, в том числе диетического.  Температурный режим и правила приготовления различных видов рыбы для различных типов питания.</p>	+	+	+	+		+	+	+	+	+
<p><b>Отварная, припущенная рыба.</b>  Варка основным способом, варка на пару и «овощной подушке», припускание в небольшом количестве жидкости, паровая конвекция,  Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству простых блюд из отварной рыбы. Требования безопасности готовой продукции Температурный режим и правила охлаждения, замораживания готовых блюд из рыбы.</p>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<p><b>Рыба жареная.</b> Технология приготовления блюд: рыба, жареная.  Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству простых блюд из жареной рыбы. Требования безопасности готовой продукции. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания готовых блюд из рыбы.</p>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

<p><b>Рыба запеченая</b> Технология приготовления блюд: рыба запеченая. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству простых блюд из запеченой рыбы. Требования безопасности готовой продукции. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания готовых блюд из рыбы.</p>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<p><b>Блюда из рыбной котлетной массы.</b> Технология приготовления котлетной массы из рыбы и изделия из нее: котлеты, биточки, тефтели, тельное, фрикадельки. Правила проведения бракеража. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила хранения и требования к качеству простых блюд из котлетной рыбной массы. Требования безопасности готовой продукции Температурный режим и правила охлаждения, замораживания готовых блюд из рыбы.</p>	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### 1.3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК. 04.01	Экзамен
УП.04	Дифференцированный зачет
ПМ.04	Экзамен (квалификационный)

**Матрица логических связей между видами аттестации, формами, методами оценивания и объектами, предметами контроля по модулю ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы**

Предметы оценивания (из стандарта, раб программы)	Объекты оценивания	Вид аттестации	Формы и методы оценивания	Критерии и показатели оценки	Вид оценочных средств
<p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<p>иметь практический опыт: Обработки рыбного сырья; Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p>	<p>1. Организация рабочего места повара. 2. Заполнение технологической карты. 3. Органолептическая проверка качества продуктов для обработки рыбного сырья 4. Выбор производственного инвентаря и оборудования, продуктов для обработки рыбного сырья 5. Выбор способа механической обработки продуктов для обработки рыбного сырья 6. Соответствие кулинарного использования 7. Внешний вид повара</p>	<p>Промежуточная аттестация Текущий контроль</p>	<p>Экспертная оценка Демонстрационное задание</p> <p>1. Соответствие СанПиН. 2. Правильность выполнения подготовительных работ к механической обработке продуктов для обработки рыбного сырья 3. Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря для механической и ручной обработки продуктов для обработки рыбного сырья 4. Соблюдение правил личной гигиены. 5. Санитарные требования к организации рабочего места.</p>	<p>Практическое задание диагностики сформированности трудовых операций Аттестационный лист</p>

	<p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>					
<p>ПК4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>иметь практический опыт: Обработки рыбного сырья;</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, рыбы. последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p>	<p>1.Технология приготовления полуфабрикатов для рыбного сырья</p> <p>2.Приготовление основных простых полуфабрикатов из рыбы</p> <p>3.Соблюдение правил техники безопасности при работе с электрическим оборудованием, инвентарем и инструментами.</p>	<p>Текущая и промежуточная аттестация</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы</p> <p>Демонстрационное задание</p> <p>Моделирование ситуации</p>	<p>1.Правильное выполнение технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>2.Соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>3.Правильно и точно производить расчет по формулам, решать простые технологические задачи</p> <p>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения полуфабрикатов из рыбы</p> <p>5. Правильная оценка качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Типовое практическое задание</p> <p>Задания проблемного характера</p> <p>Экспертный лист</p> <p>Аттестационный лист по практике</p>

	<p>правила хранения и требования к качеству полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>4.Соблюдение температурного режима при приготовлении полуфабрикатов из рыбы</p> <p>5.Соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>6.Использование весового оборудования при приготовлении полуфабрикатов для рыбного сырья</p>				
<p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</p>	<p>иметь практический опыт: Обработки рыбного сырья; Приготовление полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>уметь: проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к</p>	<p>1.Технология приготовления основных полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>2.Соблюдение правил техники безопасности при работе с электрическим оборудованием, инвентарем и инструментами.</p> <p>3.Соблюдение температурного режима при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>4.Соблюдении</p>	<p>Текущая и промежуточная аттестация</p>	<p>Экспертная оценка практических заданий по приготовлению полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>Демонстрационное задание</p> <p>Моделирование ситуации</p>	<p>1.Правильное выполнение технологического процесса при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>2.Соблюдение правил техники безопасности.</p> <p>3.Правильно и точно производить расчет по формулам, решать простые технологические задачи</p> <p>4. Правильный выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>5. Правильная оценка качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Типовое практическое задание</p> <p>Задания проблемного характера</p> <p>Экспертный лист</p> <p>Аттестационный лист по практике</p>

	<p>качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;</p> <p>правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;</p> <p>виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>	<p>правил личной гигиены.</p> <p>5.Использование весового оборудования при приготовлении полуфабрикатов и блюд из рыбы</p> <p>6.Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых полуфабрикатов и блюд из рыбы</p>				
--	---	---	--	--	--	--

## II. Комплект оценочных средств теоретической части модуля

### Задания для оценки освоения МДК.04.01 Технология приготовления блюд из рыбы

Для экзаменуемого:

#### *Экзаменационное задания*

*для оценки освоения МДК.04.01 Технология приготовления блюд из рыбы*  
Ф.И.О \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_

Предлагаемый комплект экзаменационных материалов состоит из 2 частей

Часть А – содержит тестовое задание из 35 вопросов

Максимальное время выполнения тестовых заданий - 80 мин.

Часть Б – содержит 12 ситуационных задачи

Максимальное время выполнения тестовых заданий - 30 мин.

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям: дополните предложения вставляя слова, выберите правильный вариант ответа из предложенных, заполните таблицу или схему недостающими данными, решите задачу

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 35 баллов

2 задание- 15 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 25 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 25

### 2.1. Часть А

#### Тестовые задания

#### Вариант 1

1. По анатомическому строению рыбу различают: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

2. Основным требованием для рыбы поступающей на предприятия общественного питания является \_\_\_\_\_

3. В зависимости от размера рыба поступает мелкая, средняя и крупная более \_\_\_\_\_ кг.

4. Замороженную рыбу размораживают:

- а) в воде с добавлением сахара и на воздухе
- б) в воде с добавлением соли
- в) на воздухе
- г) Б и В верно

5. При обработке чешуйчатой рыбы удаление плавников начинают с:

- а) спинного
- б) грудных
- в) анального

6. Обработку рыбы на филе называют \_\_\_\_\_

7. При разделке рыбы получают два филе: А) \_\_\_\_\_ Б) \_\_\_\_\_

8. Для первичной обработки рыбы используют разделочные доски с маркировкой:

- а) РС
- б) ОС
- в) МР

9. Соленую рыбу вымачивают двумя способами в \_\_\_\_\_ воде и в \_\_\_\_\_ воде

10. Осетровая рыба имеет хрящевой скелет и ее поверхность покрыта \_\_\_\_\_

11. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят на

А) \_\_\_\_\_ Б) \_\_\_\_\_ В) \_\_\_\_\_

12. Какое сырье используют для приготовления рыбной котлетной массы?

- а) рыбное филе, лук, соль, перец
- б) рыбное филе, хлеб, яйцо
- в) рыбное филе, хлеб, вода или молоко, соль, перец
- г) рыбное филе, лук, хлеб, соль, перец

13. Какие продукты используют для теста кляр?

- а) вода, масло сливочное, соль, мука, яйцо
- б) молоко, масло растительное, соль, мука, яйцо
- в) масло растительное, дрожжи, мука, кефир

14. Кусочек готовой кнельной массы брошенный в воду должен \_\_\_\_\_

15. Восстановите последовательность технологического процесса приготовления рыбной кнельной массы:

- 1) пропускаем через мясорубку 2-3 раза
- 2) замачиваем белый хлеб в молоке без корок
- 3) филе нарезаем на кусочки 30 – 40 гр.
- 4) добавляем яичные белки

- 5) солим
- б) взбиваем подливая молоко
- 7) перемешиваем

16.Какую форму имеет тельное

- а) кирпичик
- б) полумесяц
- в) округлая
- г) овально-приплюснутая

17.Сколько рыбных фрикаделек идёт на порцию?

- а) 1-2 штуки
- б) 3-4 штуки
- в) 6-8 штук
- г) 8-10 штук

18.Форма биточков рыбных

- а) округло приплюснутая
- б) овально приплюснутая
- в) кирпичик
- г) полумесяц

19.Сколько рыбных биточков подают на порцию?

- а) 1-2 шт.
- б) 2-3 шт.
- в) 3-4 шт.
- г) 4-5 шт.

20.Перед варкой рыбы на коже п/ф делают 2-3 надреза, что бы рыба \_\_\_\_\_ при тепловой обработке

21. Для варки основным способом порционные куски рыбы заливают

- а) холодной водой
- б) горячей водой
- в) пряным отваром

22.Какие гарниры используют при отпуске блюда «Рыба жареная»?

- а) каша пшенная рассыпчатая
- б) картофель жареный
- в) макаронные изделия отварные
- г) рагу из овощей

23.Как нарезают рыбу для приготовления блюда «Рыба в тесте жареная»?

- а) брусочком
- б) в виде восьмерки

в) ромбиком

24. При формирования п/ф для приготовления рулета, котлетную массу выкладывают на \_\_\_\_\_

25. Укажите при какой температуре жарят рыбу основным способом

а) 180-200°C

б) 140-160°C

в) 200-220°C

26. В каком виде используют рыбный полуфабрикат для приготовления блюда «Рыба по-русски»

а) припущенном

б) сыром

в) жареном

27. Какой тепловой процесс применяют при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы?

Котлеты рыбные –

Тефтели рыбные –

Рулет рыбный –

28. При какой температуре запекают рыбные блюда?

а) 200-220°C

б) 220-240°C

в) 250-280°C

29. В каком виде используют картофель для приготовления блюда «Рыба по-русски»?

а) картофель отварной

б) картофель жареный

в) картофельное пюре

30. Какой соус используют для приготовления блюда «Рыба по-московски»?

а) молочный

б) белый основной

в) сметанный

31. Для приготовления рыбы жареной во фритюре используют полуфабрикат

а) филе с кожей и реберными костями

б) кругляш

в) чистое филе

32. Допишите вставляя пропущенные слова последовательность приготовления блюда «Зразы донские».

Филе рыбы \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ нарезают на порционные куски и отбивают до толщины \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ см. На рыбу укладывают \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ и формируют изделие в виде \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_, затем панируют в \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_. Зразы жарят в \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ и подают по \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ шт. на порцию.

33. Заполните таблицу:

Полуфабрикаты из рубленой массы	Внешний вид (форма)	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Количество шт. на порцию
Котлеты				
Тефтели				
Зразы				

34. Дополните схему



35. Решите задачу.

Выполните расчет сырья (по массе брутто и нетто) для блюда рыба жареная основным способом на 25 порций по 50г, при этом масса гарнира и соуса не меняется

№	Перечень продуктов	На 1 порцию		На 25 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Ставрида	180	87		
2	Мука пшеничная	6	6		
3	Масло растительное	6	6		
4	Рыба жаренная	-	75		
5	гарнир	-	150		
6	Соус	-	50		

ВЫХОД	-	75/150/50		
-------	---	-----------	--	--

## Тестовые задания

### Вариант 2

1. По характеру кожного покрова всю рыбу разделяют на рыбу:

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

2. Рыба должна иметь плотную блестящую чешую, упругую мякоть, \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ жабры, потно прижатые, без \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_, выпуклые глаза.

3. В зависимости от размера рыба на ПОП поступает средней массой до \_\_\_\_\_ кг.

4. Назовите способы размораживания рыбы на предприятиях общественного питания

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

5. При первичной обработке чешуйчатой рыбы очистку чешуи начинают:

- а) от хвоста к голове
- б) от головы к хвосту
- в) не имеет значения

6. При обработке рыбы на филе начинать пластование нужно:

- а) от головы
- б) от хвоста
- в) А и Б верно

7. В результате пластования получают филе:

А) \_\_\_\_\_ Б) \_\_\_\_\_ В) \_\_\_\_\_ Г) \_\_\_\_\_

8. Для первичной обработки рыбы используют поварской нож с маркерровкой:

- а) ОВ
- б) РВ
- в) РС

9. Сколько времени вымачивают солёную рыбу?

- а) 6-8 ч
- б) 8-12 ч
- в) 12-15 ч
- г) 15-18 ч

10. При пластовании рыбы осетровых пород получают два \_\_\_\_\_

11. В зависимости от использования рыбные полуфабрикаты различают:

А) \_\_\_\_\_ Б) \_\_\_\_\_ В) \_\_\_\_\_ Г) \_\_\_\_\_ Д) \_\_\_\_\_

12. Какие продукты используют для маринования рыбы?

- а) соль, перец, вода, раст. масло
- б) соль, перец, лимонная кислота, раст. масло
- в) соль, перец, молоко
- г) соль, вода, зелень, лук

13. Почему для приготовления рыбной котлетной массы, используют пшеничный хлеб без корок?

- а) для образования поджаристой корочки
- б) для однородной консистенции
- в) для сохранения питательных веществ
- г) в целях экономии продукта

14. Восстановите последовательность.

Технологический процесс приготовления рыбной котлетной массы:

- 1) пропускаем через мясорубку
- 2) замачиваем белый хлеб в молоке без корок, соединяем с рыбной массой
- 3) добавляем соль перец
- 4) филе нарезаем на кусочки 30 – 40 гр.
- 5) пропускаем через мясорубку 2-й раз
- б) выбиваем
- 7) перемешиваем

15. Для чего рыбу маринуют?

- а) для придания вкуса и аромата и размягчения соединительной ткани
- б) для образования красивой корочки
- в) для предотвращения отставания кожи
- г) для лучшего отделения мяса от костей

16. Форма зраз из рыбы?

- А) кирпичик
- Б) овольно - приплюснутая
- В) полумесяц
- Г) округло-приплюснутая

17. Сколько рыбных тефтелей идет на порцию?

- а) 1-2 шт.
- б) 3-4 шт.
- в) 5-6 шт.
- г) 7-8 шт

18. Рыбу со специфическим запахом (треска, зубатка, камбала) отваривают:

- а) в пряном отваре
- б) в уксусе
- в) в воде с сахаром и солью

19. При варке рыбы для аромата добавляют сырую \_\_\_\_\_, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист
20. Для того что бы рыба не деформировалась, при тепловой обработке, перед варкой на коже необходимо сделать \_\_\_\_\_
21. Как используют оставшийся бульон от припускания рыбы?
- а) для приготовления картофельных запеканок
  - б) для приготовления соусов
  - в) для приготовления рыбных фаршей
  - г) для приготовления супов-пюре
22. При какой температуре запекают сырую рыбу?
- а) 200-220°C
  - б) 220-240°C
  - в) 250-280°C
23. Какой гарнир используют при подаче блюда рыба жареная основным способом?
- а) картофель отварной
  - б) картофель фри
  - в) картофельное пюре
24. Для приготовления блюда рыба в тесте жареная используют полуфабрикат:
- а) кругляш
  - б) чистое филе
  - в) филе с кожей и реберными костями
25. Как нарезают рыбу для приготовления блюда «Рыба фри»?
- а) брусочком
  - б) ромбиком
  - в) в виде восьмерки
26. Какой тепловой процесс применяют при приготовлении котлет из рыбной котлетной массы?
- а) тушение
  - б) жарка основным способом
  - в) жарка во фритюре
27. Можно ли блюдо «Рыба в тесте жареная» отпускать без гарнира?
- а) да
  - б) нет
28. В каком виде используют рыбный полуфабрикат для приготовления блюда «Рыба по-московски»

- а) отварном
- б) жареном
- в) сыром

29. В каком виде используют картофель для приготовления блюда «Рыба по-московски»

- а) картофель отварной
- б) картофельное жареный из варенного
- в) картофель жареный

30. Какой соус используют для приготовления блюда «Рыба по-русски»?

- а) белый основной
- б) сметанный
- в) молочный

31. До какой температуре необходимо нагреть фритюр для жаренья рыбы?

- а) 150°C
- б) 180°C
- в) 120°C

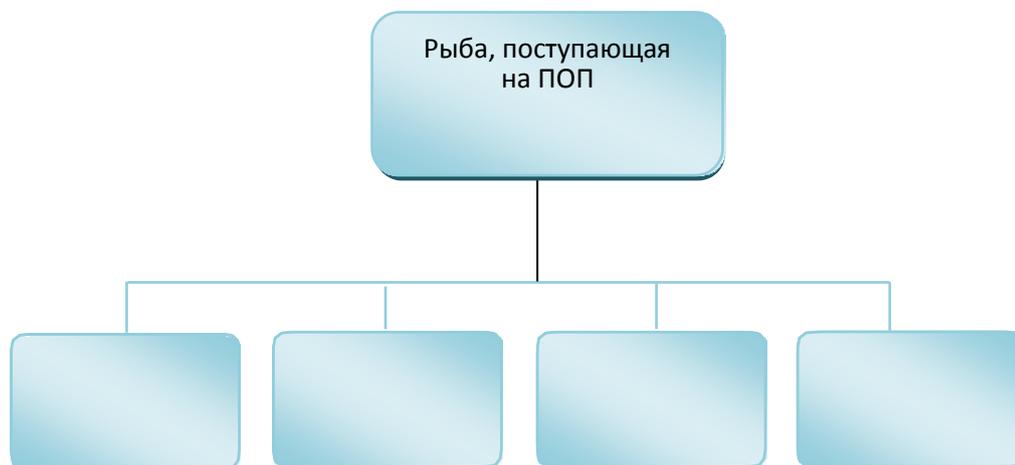
32. Допишите вставляя пропущенные слова последовательность приготовления блюда «Рыба в тесте жаренная».

Филе рыбы \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ нарезают в форме \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_, маринуют \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ минут. Затем рыбу погружают в \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ и быстро опускают во \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_, жарят \_\_\_\_\_? \_\_\_\_\_ минут.

33. Заполните таблицу:

Полуфабрикаты из рубленой массы	Внешний вид	Вид панировки	Вид тепловой обработки	Количество шт. на порцию
Фрикадельки				
Биточки				
Тельное				

34. Дополните схему



35.Решите задачу.

Выполните расчет сырья (по массе брутто и нетто) для рыбы жареной с луком по - Ленинградски на 15 порций по 100 г при этом масса лука фри и гарнира не меняется

№	Перечень продуктов	На 1 порцию		На 15 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Треска	117	93		
2	Мука пшеничная	6	6		
3	Масло растительное	6	6		
4	Рыба жаренная	-	75		
5	Лук во фритюре	-	30		
6	гарнир	-	150		
ВЫХОД		-	75/150/30		

## 2.2.Часть Б

### Практико-ориентированные ситуационные задания к экзамену по МДК.04.01

#### Технология приготовления блюд из рыбы

Количество ситуационных заданий для выполнения – 22

Максимальное время выполнения тестовых заданий - 60 мин.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Проанализируйте ситуацию, предложите вариант ее разрешения.

#### Ситуационные задания

Ситуационная задача №1: При бракераже блюда рыба отварная с кашей гречневой рассыпчатой, заведующий производством обнаружил следующее: порционные куски готовой рыбы, при варке деформировались, имеют неправильную форму, сгустки белка на поверхности, надрывы кожи, консистенция рыхлая, разваливающаяся. В бракеражном журнале за приготовление блюда «Рыба отварная», выставили оценку - «3». Ваше мнение по поводу оценивания блюда.

Ситуационная задача №2: При бракераже блюда рыба, припущенная с соусом белое вино, гарнир – картофель в молоке. Дана следующая органолептическая

оценка: на поверхности порционных кусков рыбы, сгустки белка, надрывы кожи, вкус рыбы не достаточно выражен, не обладает хорошими вкусовыми достоинствами. Блюдо сняли с раздачи. Свой ответ обоснуйте.

Ситуационная задача №3: Технолог на производстве обратил внимание на санитарное состояние в рыбном цехе: ножи и доски не промаркированы, разбросанная рыбная чешуя. При очистке использовали (РО-1). Необходимо организовать рабочее место с учетом замечаний.

Ситуационная задача №4: Жареная рыба в тесте не соответствовала требованиям качества, блюда получались не прожаренными или подгорали. Для жарки использовали фритюрницу.

Ситуационная задача № 5: При тепловой обработке блюда «Рыба, жаренная с луком по – ленинградски», на поверхности блюда не достаточно румяная корочка, картофель подсох и не сохраняет правильную форму. Действия по исправления недостатков блюда.

Ситуационная задача №6: При приготовлении котлет из трески, рыбная котлетная масса не достаточно эластичная, не рыхлая, изделия не сохраняют форму, не формируются. Причина недостатка, и возможность ее исправления.

Ситуационная задача №7: Для блюда: «Рыба, с зеленым маслом», повар приготовил тесто кляр (мука, соль, растительное масло, яичные белки). Зав производством сделал ему замечание.

Ситуационная задача №8: При проведенном бракераже припущенной рыбы выявлен горький вкус и неприятный запах. Блюдо сняли с раздачи.

Ситуационная задача №9: Для блюда: «Рыба в тесте» - кусочки рыбы нарезанные брусочком. Повар приготовил панировку: мука, льезон, белая панировка. Зав производством сделал ему замечание.

Ситуационная задача №10: При жарке рыбы в сковороде на плите, происходит сильное разбрызгивание жира. Повар 1 блюд сделал замечание.

Ситуационная задача №11: После жарки рыбы, в горячем цехе долго сохраняется резкий запах рыбы. Ваши действия по устранению запаха.

Ситуационная задача №12: При варке полуфабрикатов из целой рыбы и звеньев залили горячей водой. Шеф - повар не разрешил блюда отпускать на раздаче

### 2.3. Руководство для экзаменатора по оценке МДК

Таблица эталонов правильных ответов комплекта тестовых заданий

1 вариант		2 вариант	
№	ответ	№	ответ
1	с костным, с хрящевым	1	чешуйчатая, без чешуи, с костными чешуйками (жучки)
2	Свежесть	2	красные, слизи
3	1500	3	1500
4	Г	4	на воздухе, в воде, комбинированный
5	А	5	А
6	пластование	6	В

7	с кожей и реберными костями, с кожей реберными костями и позвоночной костью	7	с кожей и реберными костями, с кожей реберными костями и позвоночной костью, с кожей без костей, чистое																					
8	А	8	В																					
9	сменной, проточной	9	Б																					
10	костные пластинки (жучки)	10	звена																					
11	крупные, порционные, мелкокусковые	11	для варки, припускания, жаренья основным способом, жаренья во фритюре, запекания																					
12	В	12	Б																					
13	Б	13	Б																					
14	плавать на поверхности	14	4,1,2,3,7,5,6																					
15	3,2,1,4,6,5,7	15	А																					
16	Б	16	А																					
17	Г	17	Б																					
18	А	18	А																					
19	А	19	морковь																					
20	не деформировалась	20	надрезы																					
21	А	21	Б																					
22	Б	22	А																					
23	А	23	Б																					
24	влажную салфетку или полотенце	24	Б																					
25	Б	25	Б																					
26	Б	26	Б																					
27	котлеты - жаренье; тефтели - тушение, запекание; рулет - запекание	27	А																					
28	В	28	Б																					
29	А	29	Б																					
30	В	30	А																					
31	В	31	Б																					
32	1.без кожи и костей; 2.0,5 см; 3.фарш; 4.валика или рулета; 5.муке; 6.льезоне; 7.белой панировке; 8.во фритюре; 9 1-2шт.	32	1.без кожи и костей; 2.брусочков; 3.15-30 мин.; 4.тесто кляр; 5.во фритюр; 6.3-5 мин.																					
33																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>п/ф</th> <th>форма</th> <th>панир</th> <th>тепл.о</th> <th>шт.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Котлеты</td> <td>капля</td> <td>сухари</td> <td>жаренье</td> <td>1-2</td> </tr> <tr> <td>Тефтели</td> <td>шарик</td> <td>мука</td> <td>тушение, запекание</td> <td>3-4</td> </tr> <tr> <td>Зразы</td> <td>кирпичик</td> <td>сухари</td> <td>жаренье</td> <td>1-2</td> </tr> </tbody> </table>					п/ф	форма	панир	тепл.о	шт.	Котлеты	капля	сухари	жаренье	1-2	Тефтели	шарик	мука	тушение, запекание	3-4	Зразы	кирпичик	сухари	жаренье	1-2
п/ф	форма	панир	тепл.о	шт.																				
Котлеты	капля	сухари	жаренье	1-2																				
Тефтели	шарик	мука	тушение, запекание	3-4																				
Зразы	кирпичик	сухари	жаренье	1-2																				
33																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>п/ф</th> <th>форма</th> <th>панир</th> <th>тепл.о</th> <th>шт.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Фрикад.</td> <td>шарики</td> <td>-</td> <td>припуск.</td> <td>8-10</td> </tr> <tr> <td>Биточки</td> <td>окр-прип</td> <td>сухари</td> <td>жаренье, запекание</td> <td>1-2</td> </tr> <tr> <td>Тельное</td> <td>полумес</td> <td>льезон, сухари</td> <td>фри</td> <td>1-2</td> </tr> </tbody> </table>					п/ф	форма	панир	тепл.о	шт.	Фрикад.	шарики	-	припуск.	8-10	Биточки	окр-прип	сухари	жаренье, запекание	1-2	Тельное	полумес	льезон, сухари	фри	1-2
п/ф	форма	панир	тепл.о	шт.																				
Фрикад.	шарики	-	припуск.	8-10																				
Биточки	окр-прип	сухари	жаренье, запекание	1-2																				
Тельное	полумес	льезон, сухари	фри	1-2																				
34	тощая, средняя, жирная, очень жирная	34	Живая, охлажденная, мороженая, соленая																					

35						35					
№	Перечень продуктов	На 1 порцию		На 25 порций		№	Перечень продуктов	На 1 порцию		На 15 порций	
		Б	Н	Б	Н			Б	Н	Б	Н
1	ставрида	180	87	3000	1450	1	треска	117	93	2340	1860
2	мука	6	6	100	100	2	мука	6	6	120	120
3	масло раст.	6	6	100	100	3	масло раст.	6	6	120	120
4	рыба жар.	-	75	-	1250	4	рыба жар.	-	75	-	1500
5	гарнир	-	150	-	3750	5	лук фри	-	30	-	450
6	соус	-	50	-	1250	6	гарнир	-	150	-	2250
ВЫХОД		75/150/50		50/150/50		ВЫХОД		75/150/30		100/150/30	

### Эталоны правильных ответов комплекта ситуационных заданий

1. Варят рыбу при температуре 85-900С в течение 5-7 мин, хранят в бульоне 30-40мин. Отпускают рыбу отварную с гарниром- отварной картофель, картофельное пюре, пюре или рагу из овощей, гарниры из круп не используют. Рыбу поливают соус польским растопленным сливочным маслом не поливают.

2. Данное блюдо необходимо довести до вкуса и придать хороший внешний вид. К рыбе рекомендуется подавать гарнир – отварной картофель бочонками или картофельное пюре. Сгустки белка можно смыть бульоном и прогреть с соусом белое вино для улучшения вкуса.

3. Перед очисткой чешуйчатой рыбы механическим способом, необходимо убедиться о наличии защитного кожуха над рабочим валом на РО-1машине который обеспечит защиту рук при удалении чешуи и поддержать санитарное состояние рабочего места в рыбном цехе.

4. Фритюрница неисправна, терморегулятор вышел из строя, сигнальная лампа не работала. Работу фритюрницы можно определить визуально – волна разогретого жира, или опустить кусочек хлеба, при быстром всплытии ломтика хлеба в верх – готов к работе. Можно приступать к жарке рыбы в тесте. 20

5. Необходимо установить рекомендуемую температуру жарочного шкафа 250-280, что способствует прогреву и образованию румяной корочки и сохранению формы и внешнего вида блюда.

6. Чтобы масса лучше формовалась, для вязкости добавляют сырые яйца, для уменьшения вязкости в котлетную массу из нежирной рыбы добавляют измельченную вареную рыбу.

7. Панировка - для «Рыбы, с зеленым маслом» - мука, льезон, белая панировка.

8. Горький вкус и неприятный запах рыбы можно избежать, добавляя при тушении белые коренья, репчатый лук, сухое белое вино, отвар шампиньонов или огуречный рассол.

9. «Рыба в тесте» - панируют, окуная в тесто кляр (мука, соль, растительное масло, яичные белки).

10. Избежать разбрызгивание жира при жарке рыбы можно, обсушив и запанировав их в муке или сухарях, укладывая в разогретый до 140- 1600С жир.

11. Для устранения запаха после жарки рыбы в жир или фритюр можно добавить ароматные травы, лук, которые содержат ароматические вещества и помогут устранить запах рыбы. Затем хорошо проветрить помещение.

12. Целую рыбу и звенья заливают холодной, для того чтобы рыба равномерно прогрелась в процессе варки, а наружные и внутренние мышечные слои одновременно дошли до готовности.

Критерии оценивания тестовых заданий:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится

1 балл, за неверный ответ - 0 баллов.

«5» - 30...35 бал.

«4» - 25...29 бал.

«3» - 18...24 бал.

«неудовл» - меньше 25 -бал.

Время выполнения тестовых заданий – 80 мин.

Время выполнения практического задания – 30 мин

### **III. Оценка по учебной практике**

Целью оценки по учебной и практике является оценка:

1) профессиональных и общих компетенций;

2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ\*

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы		
Ф.И.О. _____		
обучающийся (щаяся) гр. _____ курс ____ по профессии/специальности _____		
код и наименование профессии/специальности _____		
успешно прошел (а) учебную/производственную практику _____ по профессиональному модулю _____ <small style="display: block; margin-left: 100px;">наименование и код практики по профессии/специальности по учеб.плану</small>		
наименование ПМ в соответствии со стандартом по профессии/специальности _____		
в объеме _____ часов с «__» _____ <b>201</b> г. по «__» _____ <b>201</b> г.		
в организации _____ <small style="display: block; margin-left: 100px;">наименование организации</small>		
Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Формируемые умения / практический опыт	Качество выполнения работ***
ПК4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.	Проверять органолептическим способом качество рыбы. Производить первичную обработку, разделку основных видов рыб: с костным скелетом, учитывать особенности обработки некоторых видов рыб и нерыбных продуктов моря, пищевых рыбных отходов.	
ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	Производить приготовление полуфабрикатов панированных в муке в сухарях. определять органолептическим методом качество полуфабрикатов из рыбы	
ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	Производить приготовление блюд в соответствии с методами приготовления и технологическими требованиями к блюдам из рыбы: рыба, жареная во фритюре целиком ( навага, мойва); рыба, жареная во фритюре порционными кусками ( хек, треска, судак, морской окунь); рубленные рыбные полуфабрикаты (котлеты); в панировке, жареная во фритюре; рыба в панировке, жареная на плоской поверхности и рифленом	

	<p>гриле (хек, треска, судак, морской окунь); рыба в панировке жареная основным способом ( хек, треска, судак, морской окунь); рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки) в панировке, запеченные в жарочном шкафу; блюда из рыбных полуфабрикатов высокой степени готовности.</p> <p>Определять органолептически степень готовности и качество блюд из рыбы по вкусу, цвету, запаху и консистенции.</p> <p>Подавать блюда из рыбы, соблюдать температуру подачи, требования к безопасности хранения приготовленных блюд.</p>	
--	---	--

**Заключение об освоении ПК программы практики**

Код и наименование формируемой ПК	Заключение****
ПК.4.1 Производить обработку рыбы с костным скелетом.	
ПК.4.2 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	
ПК.4.3 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.	

**Заключение об освоении программы практики:** программа практики\*\*\*\*\* \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации  
(базы практики)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\* - заполняется на каждого обучающегося

\*\* - указывается в соответствии с программой практики с учетом требований ФГОС

\*\*\* - качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. Оценивается "удовлетворительно/неудовлетворительно";

\*\*\*\* - указывается "освоена/не освоена"

\*\*\*\*\* - указывается "выполнена/не выполнена"

## IV. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы** по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Экзаменационные задания включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

### ВАРИАНТЫ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

##### Вариант № 1

Текст задания: **Приготовление блюда рыба отварная.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу отварную.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

##### Вариант № 2

Текст задания: **Приготовление блюда рыба припущенная.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.

4. Приготовить, оформить и подать рыбу припущенную.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант № 3**

Текст задания: **Приготовление блюда рыба жареная основным способом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу жареную основным способом.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант № 4**

Текст задания: **Приготовление блюда рыба жареная во фритюре.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу жареную во фритюре.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант № 5**

Текст задания: **Приготовление блюда рыба жареная в тесте.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу жареную в тесте.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант № 6**

Текст задания: **Приготовление блюда рыба жареная по - ленинградски.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу жареную по ленинградски.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант № 7**

Текст задания: **Приготовление блюда рыба запеченная по - русски.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу запеченную по - русски.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант № 8**

Текст задания: **Приготовление блюда рыба, запеченная в сметанном соусе.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу, запеченную в сметанном соусе.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант № 9**

Текст задания: **Приготовление блюда котлеты рыбные.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать котлеты рыбные.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант №10**

Текст задания: **Приготовление блюда зразы рыбные.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать зразы рыбные.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант №11**

Текст задания: **Приготовление блюда тефтели рыбные.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать тефтели рыбные.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант №12**

Текст задания: **Приготовление блюда фрикадельки рыбные с томатным соусом.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать фрикадельки рыбные с томатным соусом.

5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант №13**

Текст задания: **Приготовление блюда рыба тушеная в томате с овощами.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать рыбу тушенную в томате с овощами.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### **Вариант №14**

Текст задания: **Приготовление блюда тельное из рыбы.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать тельное из рыбы.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

## Вариант №15

Текст задания: **Приготовление блюда солянка из рыбы.**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления блюда в соответствии с рецептурой.
3. Произвести первичную обработку продуктов и других ингредиентов, входящих в состав блюда.
4. Приготовить, оформить и подать солянку из рыбы.
5. Проверить качество приготовленного блюда органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 4, 5.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения - 120мин.

### ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

#### Условия выполнения задания:

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 15

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный): 120 минут

Экзамен проводится по подгруппам в количестве \_\_\_\_\_ - человек.

Правила техники безопасности выполняются согласно СанПиН 2.1.2.1199-03

#### Оборудование:

- электроплиты
- электронные весы
- производственные столы
- фритюрница
- мясорубка

Инвентарь: инструменты, посуда, кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски и ножи поварские с маркировкой «ОС», «РС», «РВ», «ОВ», суповые миски, столовые тарелки, соусники, противни, венчик

**Методическое обеспечение:** Федеральный Государственный образовательный стандарт по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, учебный план по профессии, рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

#### Литература для экзаменуемых:

- 1.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов – Л.Е. Голунова изд. «Профи – информ», 2005г.
- 2.Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для СПО – В.В. Усов изд. «Академия», 2014г.

3. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник – И.П. Самородова изд. «Академия», 2014г.
4. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения: Утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 01.01.2012 N 35. – М.: Издательство стандартов, 2012 – 12с.
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
6. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛипринт, 2012. – 590 с.
- Сайты в сети Интернет:
1. <http://www.restoran.ru>
  2. <http://knigakulinara.ru/books>

### Критерии оценивания экзаменационного задания:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<p><b>ПК 1.</b> Производить обработку рыбы с костным скелетом.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических требований при обработке рыбы с костным скелетом;</li> <li>- характеристика, точность выбора условий и сроков хранения рыбного сырья и полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- точность определения годности рыбного сырья;</li> <li>- правильность организации рабочего места при обработке рыбы вручную и механическим способом;</li> <li>- соблюдение безопасного режима эксплуатации механического оборудования;</li> <li>- соответствие выбора способа обработки рыбы</li> <li>- точность расчета количества отходов при обработке рыбы; проведение оценки качества первичной обработки рыбы с костным скелетом;</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.</b> Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения процесса проверки исправности механического оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению полуфабрикатов.</li> <li>- соответствие выбора способа обработки рыбы;</li> <li>- соответствие и правильность формы полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению полуфабрикатов из рыбы и рыбной</li> </ul>	

	<p>котлетной массы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность проведения оценки качества полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы.</li> <li>- правильность выполнения действий по хранению полуфабрикатов из рыбы</li> </ul>	
<p><b>ПК 3.</b> Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность выбора условий и сроков хранения готовых блюд из рыбы</li> <li>- точность проведения процесса проверки исправности теплового оборудования для процесса приготовления блюд из рыбы</li> <li>- правильность организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы;</li> <li>- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении блюд из рыбы;</li> <li>- соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления блюд из рыбы.</li> <li>- правильность выполнения действий по приготовлению блюд из рыбы; подбор гарнира и соуса;</li> <li>- выполнение действий по приготовлению блюд из рыбы с учетом временного регламента;</li> <li>- правильность выполнения действий по оформлению и отпуску блюд из рыбы;</li> <li>- точность расчета количества сырья для приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- точность проведения бракеража готовых блюд из рыбы.</li> <li>- соответствие и правильность выбора посуды для отпуска блюд из рыбы.</li> <li>- точность выбора режимов хранения готовых блюд из рыбы в зависимости от вида реализации;</li> <li>- правильность выполнения действий по охлаждению, замораживанию готовых блюд из рыбы.</li> <li>- точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых блюд из рыбы до момента реализации полуфабрикатов из рыбы.</li> </ul>	
<p>ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>наличие интереса к будущей профессии; проф.конкурсы; презентации; выставки.</p>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, предельных руководителем.</p>	<p>обоснование постановки цели, выбора и применения методов и способов при организации собственной деятельности</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую</p>	<p>демонстрация способностей к анализу, контролю и</p>	

ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	оценки рабочих ситуаций; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 7. Организовывать собственную деятельность с соблюдением требований охраны труда, ветеринарно-санитарной и экологической безопасности.	демонстрация знаний в области охраны труда, ветеринарно-санитарной и экологической безопасности	

Заканчивается экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю заполнением индивидуальной **ОЦЕНОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ** (на каждого экзаменуемого)

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

обучающихся группы \_\_\_\_\_ на \_\_\_ курсе по профессии ППКРС

*19.01.17 Повар, кондитер*

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы

в объеме 234 часа с « » **20** г. по « » **20** г.\*

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

№ п/ п	Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик) / Фамилия Имя Отчество	МДК 04.01 Приготовление блюд из рыбы	УП 04 Учебная практика (практика по профилю специальности)	Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
				Коды проверяемых компетенций		
				ПК.4.1, ПК.4.2, ПК.4.3.		
	Формы промежуточной аттестации**	Экзамен	Дифференцированный зачет	Показатели оценки результата***	Оценка (да / нет)	Оценка в приложении к диплому по ПМ
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии: