**Спецификация**

**контрольных измерительных материалов**

**для проведения диагностической работы**

**по междисциплинарному курсу «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

1. **Назначение контрольных измерительных материалов (далее – КИМ)**

Диагностическая работа проводится в рамках регионального исследования качества образования для анализа состояния подготовки студентов профессиональных организаций по междисциплинарному курсу «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результаты исследований могут быть использованы Департаментом образования Орловской области для проектирования и реализации комплекса мер по повышению качества образования, образовательными организациями для совершенствования процесса преподавания в профессиональных образовательных организациях Орловской области.

**2. Структура КИМ**

Содержание диагностической работы охватывает учебный материал по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Работа состоит **из 20 заданий**, обязательных для выполнения всеми студентами.

В работе содержатся задания с ***выбором ответа*** (1-го уровня сложности – № 1-10); требующие ***краткого ответа*** (задания 2-го уровня сложности – № 11-18)***,*** и задания 3-го уровня сложности – № 19-20.

С целью экономии времени обучающихся преимущество было отдано заданиям, не требующим записи подробного ответа. Это позволило включить в работу значительное количество заданий (20) и тем самым повысить полноту и объективность оценки уровня обученности студентов.

**3. Время выполнения работы**

На выполнение работы отводится 45 минут.

**4. Дополнительные материалы и оборудование**

Не требуются.

**5. Условия проведения диагностической работы**

Диагностическая работа проводится по месту обучения студентов. При выполнении работы обучающимся следует соблюдать инструкцию.

Проведение диагностической работы осуществляется с привлечением неспециалистов по данному предмету, обеспечением условий для получения объективных результатов.

На время проведения диагностической работы в аудиториях должны отсутствовать стенды, плакаты и иные материалы с информационной   
и справочно-познавательной информацией по данному междисциплинарному курсу.

**6. Обобщённый план варианта КИМ для проведения диагностической работы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование темы задания | Объем содержания ДЕ (часов по программе) | Время решения задания, минут | Требования ФГОС к уровню подготовки | Соответствующие вопросы в тесте | | | |
| Степень усвоения ДЕ | В-т 1 | В-т 2 | В-т 3 | В-т 4 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Наименование раздела | | | | | | | | |
| **Раздел 1. Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | |  | 45 |  |  |  |  |  |
| 1. | Способы кулинарной обработки пищевых продуктов | 1 | 2  3 | 2  2 | 14,  17 | 14,  17 | 14,  17 | 14,  17 |
| 2. | Пищевая ценность продуктов | 1 | 2 | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| 3. | Технологический цикл производства полуфабрикатов | 1 | 1 | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| 4. | Характеристика полуфабрикатов | 1 | 2 | 2 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| 5. | Производственный инвентарь | 1 | 2 | 2 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 6. | Машины для обработки мяса | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 7. | Машины для обработки рыбы | 1 | 2 | 2 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| 8. | Техника безопасности при эксплуатации оборудования | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Характеристика и виды панировок | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Ассортимент рыбы | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2. | Характеристика рыбы | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 3. | Предварительная подготовка рыбы | 1 | 3 | 2 | 16 | 16 | 16 | 16 |
| 4. | Обработка рыбы с костным скелетом | 1 | 3 | 2 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 5. | Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом | 1 | 3 | 2 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 6. | Приготовление полуфабрикатов из рыбы | 1 | 2  3 | 2  2 | 2,  15 | 2,  15 | 2,  15 | 2,  15 |
| 7. | Обработка нерыбного водного сырья | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Способы расчета дополнительных ингредиентов | 1 |  |  |  |  |  |  |
| **Раздел 3. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Характеристика и пищевая ценность мяса | 1 | 2 | 2 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| 2. | Ассортимент полуфабрикатов из мяса | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Подготовка и обработка мяса туш говядины | 1 | 3 | 2 | 19 | 19 | 19 | 19 |
| 4. | Подготовка и обработка мяса туш свинины и баранины | 1 | 2  3 | 2  2 | 13,  19 | 13,  19 | 13,  19 | 13,  19 |
| 5. | Полуфабрикаты из говядины | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 6. | Обработка субпродуктов и костей | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Шпигование и маринование мяса | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 8. | Полуфабрикаты из рубленого мяса | 2 | 2 | 2 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| 9. | Критерии оценки полуфабрикатов из рубленого мяса | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Показатели качества полуфабрикатов из мяса | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Способы расчета ингредиентов полуфабрикатов | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Расчет выхода полуфабрикатов из мяса, с учетом отходов | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 13. | Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы | 1 | 2 | 2 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| 14. | Подбор пряностей и приправ для мяса | 1 | 2 | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **Раздел 4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции** | |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. | Характеристика сельскохозяйственной птицы и дичи | 1 | 2 | 2 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| 2. | Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи | 1 | 3  3 | 2  2 | 18,  20 | 18,  20 | 18,  20 | 18,  20 |
| 3. | Обработка субпродуктов из птицы | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Приготовление утиной и гусиной печени | 1 | 2 | 2 | 11 | 11 | 11 | 11 |
| 5. | Ассортимент полуфабрикатов из мяса птицы | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Подбор пряностей к птице | 1 | 2 | 2 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| 7. | Приготовление начинок для фарширования птицы | 2 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Охлаждение и замораживание полуфабрикатов из птицы | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Полуфабрикаты из мяса кролика | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Способы расчета дополнительных ингредиентов | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Показатели качества полуфабрикатов из птицы | 1 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Расчет количества ингредиентов мяса птицы | 2 |  |  |  |  |  |  |

**7. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом**

Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов.

Верное выполнение каждого задания с выбором ответа (1-10) оценивается 1 баллом.

За выполнение заданий с кратким ответом (№ 11 -18) в зависимости от полноты и правильности ответа выставляется от 0 до 2 баллов.

За выполнения заданий 19-20 выставляется от 0 до 3 баллов.

Максимальный первичный балл за выполнение всей диагностической работы – 32.

Оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов (29-32 балла); оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71 % до 90 % правильных ответов (23-29 баллов); оценка «3» (удовлетворительно) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 70 % до 50 % правильных ответов (16-22 балла); оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 50 % правильных ответов (менее 16 баллов).

**8. Демонстрационный вариант КИМ по МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции профессионального цикла дисциплин для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вариант 1**

**Задание 1-10 выберите один правильный ответ**

**1**. **Перечислите отличительные признаки рыб семейства лососевых:**

а) 2 спинных плавника, первый - колючий, на жабрах шипы

б) жировой плавник, красное или белое мясо

в) красное или белое мясо, жировой плавник, черная икра

**2. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для жаренья основным способом:**

а) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты

б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)

в) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистого филе)

**3. Какая деталь рыбоочистительного устройства РО-1 является** **рабочим органом**:

а) вал с лопастями

б) шнек

в) скребок

**4.** **Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, эскалоп:**

а) вырезка

б) корейка

в) тазобедренная часть

**5. Выберите разделочную доску с соответствующей цветовой маркировкой для разделки рыбы:**

а) красная

б) желтая

в) синяя

**6. Назовите основную функцию пряностей:**

а) внести оттенок, вкусовой нюанс

б) замаскировать посторонний запах

в) изменить вкус и аромат

**7. Что является пищевой ценностью продукции:**

а) энергетическая ценность

б) комплексное свойство, объединяющие несколько ценностей

в) физиологическая и биологическая ценность

**8. Назовите особенность приготовления бифштекса рубленного:**

а) добавляют рубленный чеснок

б) добавляют шпик кубиком

в) добавляют жир внутренний

**9. Какое оборудование не используют в мясном цехе:**

а) электрическая пила

б) слайсер

в) котлетоформовочная машина

**10. Определите мясо свинины по следующим признакам:**

а) грубоволокнистая структура; жир твердый, хрупкий

б) нежные тонкие волокна; не имеет жировые отложения

в) мышечные волокна тонкие с вкраплениями жира; консистенция мягкая

**Задания 11-18. Запишите слово в поле ответа в форме соответствующего падежа**

***11. Для приготовления стейка из фуа-гра используют плотную печень, очищенную от пленок, желчных путей и нарезают на кусочки толщиной \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***12. Готовность кнельной массы определяют следующим образом: кусочек массы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.***

***13. Самое богатое белками мясо домашней птицы это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***14. На крупных предприятиях питания мясо обмывают в моечных помещениях, для этого его \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и обмывают с помощью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***15. Для сочности в котлетную массу из нежирных рыб добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***16. Дорадо имеет еще и другое название морской \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***17. Маринование – химическая кулинарная обработка, заключающаяся в выдерживании продукта в растворе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***18. Ростбиф нарезают кусками, массой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**Задания 19-20. Установите соответствие**

***19. Установите соответствие между цифрами частей передней четвертины говядины и их названием***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Схема** | **Цифра** | **Части мяса** |
| https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=73f5d1c3660a0cd555a3e99c16fa8829-srl&n=13 |  | покромка |
|  | лопатка |
|  | толстый край |
|  | шейная часть |
|  | грудинка |
|  | голяшка |

***20. Установите соответствие операций механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом в соответствии с их последовательностью***

|  |  |
| --- | --- |
| **№ операции** | **Операция** |
|  | удаление плавников |
|  | удаление головы |
|  | потрошение |
|  | промывание |
|  | удаление чешуи |
|  | оттаивание |