

Методические рекомендации по проведению контрольной работы.

Контрольная работа проводится с целью выявления знаний по междисциплинарному комплексу профессионально модуля. Проводится в письменной форме по вариантам. Контрольная работа проводится по МДК .

Виды контрольных работ

1. теоретические вопросы в виде постановкам проблемных вопросов и практическое задание с использованием производственных ситуаций

Например.

Проблемный вопрос

. Обработка поросячей головы.

Повару дано задание: «Приготовить рулет из поросячей головы»

Повар выполнял следующие действия:

1. почистил голову мягкой губкой.
2. при приготовлении полуфабриката повар, оставил уши, удалил кожу, затем снял мясо вместе с жиром с головы.

Какие ошибки совершил повар?

Производственная ситуация

На ООО «Восторг» , столовая №1 поступила рыба, повару необходимо приготовить котлеты рыбные:

- 1.1. Составьте алгоритм обработки рыбы с костным скелетом.
 - 1.2. Объяснить технологию разделки рыбы на филе.
 - 1.3. Рассказать технологию приготовления котлетной массы из рыбы.
2. практическое задание с использованием производственных ситуаций
 3. теоретические вопросы в виде постановкам проблемных вопросов
 4. тестирование.

Тест

ПМ 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

1. Для порционных кусков рыбу нарезают

1. Под углом 45
2. Под углом 90
3. Под углом 70

3. Первичное ошпаривание осетровых видов рыб необходимо для:

1. удаления лишнего белка
2. удаления боковых жучек
3. удаления плавников

4. Для увеличения рыхлости в котлетную массу из рыбы добавляют:

1. хлеб
2. отварную рыбу.
3. сырую рыбу

Критерии оценки контрольной работы

Контрольная работа состоит из 2-х частей : теоретической и практической части

Теоретическая часть:

Отметка «5» за полный и правильный ответ на основании изученных теорий

- ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусяной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусяной печени в охлажденном и мороженом виде;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

материал изложен в определенной логической последовательности, технологическим языком, ответ самостоятельный

Практическая часть:

- знаний по рассматриваемой проблеме;
- правильные решения задачи;
- все рассуждения и обоснования верны;
- в процессе решения задачи продемонстрированы глубокие знания предмета, - грамотно и полно сформулированы все обоснования.

Теоретическая часть

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

- ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки.

Практическая часть:

- знаний по рассматриваемой проблеме;
- правильные решения задачи;
- все рассуждения и обоснования верны;
- в процессе решения задачи продемонстрированы знания предмета,
- грамотно сформулированы все обоснования.

Теоретическая часть

Отметка «3»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

- ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Практическая часть

- отсутствие знаний по рассматриваемой проблеме;

- предпринята попытка решения задачи;
все рассуждения и обоснования верны, но решение задачи не полное (не исчерпывающее);

Теоретическая часть

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

- ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросычьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде

При ответе допущены существенные ошибки

Практическая часть

- отсутствие знаний по рассматриваемой проблеме;
предпринята попытка решения задачи;
все рассуждения и обоснования не верны;

