**Экзаменационный билет № 1**

**Профессия «Повар, кондитер»**

**Предмет «ПМ 4»**

1.Механическая кулинарная обработка рыбы.

2.Технология приготовления варки рыбы целыми тушками.

3.Приготовить и оформить для подачи блюдо «Рыба в тесте жареная».

**Рыба в тесте жареная (СРБ №530).**

Технологическая карта

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Норма закладки  |
| На 1 порцию |
| брутто | нетто |
| Минтай | 140 | 67 |
| Кислота лимонная | 0,2 | 0,2 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Петрушка (зелень) | 3 | 2 |
| Мука пшеничная | 30 | 30 |
| Молоко или вода | 30 | 30 |
| Яйца | ¾ | 30 |
| Масло растительное | 15 | 15 |
| Соус  | - | 50 |
| Выход с соусом  |  | 200 |

**Технология приготовления**

 Дать органолептическую оценку качества приготовленного блюда, заполняя таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Рыба жареная в тесте | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах |
|  |  |  |  |

**Инструкционная карта №1**

|  |  |
| --- | --- |
| № | Выполненные работы |
| I | Организация работы |
| 1 | Получение информации (инструктаж по ТБ) |
| 2 | Ознакомление с заданием |
| 3 | Планирование работы |
| 4 | Организация рабочего места |
| 5 | Расчёт количества продуктов |
| 6 | Подготовка сырья |
| 7 | Выполнение технологического процесса: |
| 8 | Проведение органолептической оценки |
| 9 | Презентация готового продукта |

**Инструкция:**
Максимальное время выполнения практического задания – 2,5 часа.
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните задание в соответствии с технологической картой
Последовательность и условия выполнения задания:
- выполните теоретическую часть задания – 30 мин.
- выполните практическую часть задания – 2 часа;
Используйте раздаточный материал и технические средства:
1.сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
2. технологические карты;
3. инструкционные карты;
4. калькуляторы;

 **Критерии оценки
 *Критерии оценивания ответов на теоретический вопрос*** На подготовку к ответу целесообразно отвести примерно 30 минут. При устной форме ответа экзаменуемые могут предварительно составлять письменный план ответа, тезисы.

**Отметка «5»**выставляется при условии, если студент полно и правильно изложил теоретический вопрос, привел собственные примеры, правильно раскрывающие те или иные положения, сде­лал обоснованный вывод.
**Отметка «4»**выставляется при условии, если студент (не допус­кая ошибок) правильно изложил теоретический вопрос, но недо­статочно полно или допустил незначительные неточности, не иска­жающие суть понятий. На заданные экзаменаторами уточняющие воп­росы ответил правильно.
**Отметка «3»**выставляется при условии, если студент смог с помощью дополнительных вопросов воспроизвести основные поло­жения темы, но не сумел привести соответствующие примеры или аргументы, подтверждающие те или иные положения.
**Отметка «2»** выставляется при условии, если студент не рас­крыл теоретический вопрос, на заданные экзаменаторами вопросы не смог дать удовлетворительный ответ.

 ***Критерии оценивания практического задания***

**Отметка «5»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с учетом правильной организации рабочего места, в соответствии с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качество приготовленного блюда полностью соответствует требованиям, с соблюдением правил подачи блюд и самостоятельного планирования работы.
**Отметка «4»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с несущественными отклонениями и самостоятельно исправил ошибки в организации рабочего места, работе с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качестве приготовленного блюда, правилах подачи блюд.
**Отметка «3»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с несущественными отклонениями и исправил ошибки с помощью мастера в организации рабочего места, работе с нормативно – технологической документацией, с соблюдением правил личной гигиены и техники безопасности, качестве приготовленного блюда, правилах подачи блюд.
**Отметка «2»** выставляется при условии, если студент выполнил работу с грубыми отклонениями и ошибками в организации рабочего места, нарушена технологическая последовательность приготовления блюда, несоответствие с качеством приготовленного блюда и правила подачи блюд, план работы составлен полностью мастером.