

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Директор ГПОУ «ПГК»
_____ Баженова В.В.
« ____ » _____ 2021 г.

**Комплект
оценочных средств
по профессиональному модулю**
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Приаргунск, 2021

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель спецдисциплин ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК

«___» _____ 2021г

Председатель ПЦК _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

I. Паспорт комплекта оценочных средств.....	4
1.1. Область применения.....	4
1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений. практического опыта	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	13
1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля	13
1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	13
2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)	13
2.1 Комплект заданий для МДК 02.01	13
3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль).....	42
4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена демонстрационного (далее – ЭД).....	44
4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий (место, время, условия их выполнения) для ЭК	47
4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио.....	52
4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)	52

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии СПО ____43.01.09 Повар, кондитер

в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1.1.1 Перечень профессиональных, общих компетенций, а также знаний, умений, практического опыта

Комплект оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК), соответствующих виду профессиональной деятельности:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

У 1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

У 2 Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

У 3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

У 4 Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.

У 5 Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами.

У 6 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

У 7 Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

У 8 Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

У 9 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия.

У 10 Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).

У 11 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.

У 12 Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

У 13 Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.

У 14 Реализовать составленный план.

У 15 Организовывать работу коллектива и команды

У 16 Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

У 17 Соблюдать нормы экологической безопасности

У 18 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)

У 19 Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

У 20 Организовывать их хранение до момента использования.

У 21 Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи.

У 22 Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с рецептурой.

У 23 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

У 24 Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления блюд

У 25 Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления блюд, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа

У 26 Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд

У 27 Определять степень готовности блюд

У 28 Владеть техниками приемами приготовления блюд

- У 29 Выбирать , подготавливать и использовать при приготовлении блюд специй, пряности, приправы с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами
- У30 Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование , производственный инвентарь, инструменты, посуду
- У31 Проверять качество готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.
- У 32 Поддерживать температуру подачи блюд на раздаче
- У 33 Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции
- У 34 Соблюдать выход блюд при их порционировании (комплектовании) хранения.
- У 35 Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения
- У 36 Разогревать охлажденные, замороженные готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции
- У 37 Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски на вынос и для транспортирования материалы, необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров
- У 38 Оформлять заявки на продукты, расходные материалы , необходимые для приготовления горячих блюд и гарниров
- У 39 Рассчитывать стоимость горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- У 40 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче
- У 41 Разрешать проблемы в рамках своей компетенции
- 3 1 Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
- 3 2 Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
- 3 3 Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3 4 Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3 5 Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- 3 6 Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
- 3 7 Структура плана для решения задач
- 3 8 Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
- 3 9 Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
- 3 10 Основы проектной деятельности
- 3 11 Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- 3 12 Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- 3 13 Пути обеспечения ресурсосбережения
- 3 14 Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости , взаимозаменяемости
- 3 15 Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд
- 3 16 Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов
- 3 17 Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания
- 3 18 Температурный режим и правила приготовления блюд
- 3 19 Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов

- 3 20 Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй
- 3 21 Техника порционирования, варианты оформления блюд для подачи
- 3 22 Методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента, в том числе региональных
- 3 23 Правила разогревания охлажденных, замороженных блюд
- 3 24 Требования к безопасности хранения готовых блюд
- 3 25 Правила маркирования упакованных блюд, правила заполнения этикеток
- 3 26 Ассортимент и цены на блюда потребителя
- 3 27 Техника общения, ориентированная на потребителя
- ПО 1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок
- ПО 2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
- ПО 3 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок
- ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах
- ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности
- ПО 6 Определение этапов решения задачи
- ПО 7 Определение потребности в информации
- ПО 8 Осуществление эффективного поиска
- ПО 9 Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач
- ПО 10 Планирование профессиональной деятельности
- ПО11 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- ПО 12 Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте
- ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов
- ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПО15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- ПО16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

Декомпозиция ПК до элементарных знаний и умений и элементов практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС путем кодирования, обозначающего логические связи: знание - умение - практический опыт - компетенция по следующей форме

Таблица 1

профессиональные компетенции и по ФГОС	Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)	Код и наименование элемента практического опыта ПО	Код и наименование элемента умений (У)	Код и наименование элемента знаний (З)
<p><i>ПК 2.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Подготовка и организация хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p>	<p>ПО 1 Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок ПО 2 Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ПО 3 Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p><i>У1, У2, У3, У 4, У5, У6, У 7, У 8, У 15, У 19, У 20, У 22, У 23, У 24</i></p>	<p><i>31, 32, 35, 314, 315, 3, 316, 3 19, 320</i></p>
<p><i>ПК 2.2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Выполнение технологической последовательности по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	<p>ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности ПО 6 Определение этапов решения задачи ПО 7 Определение потребности в информации ПО 8 Осуществление эффективного поиска ПО 10 Планирование профессиональной деятельности ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных</p>	<p><i>У9, У10, У11, У12, У13, У 14, У15, У17, У 18, У19, У20, У21, У22, У 23, У25, У 26</i></p>	<p><i>33, 34, 36, 37, 38, 39, 314, 315, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 3 24, 325, 326</i></p>

		изделий, закусок разнообразного ассортимента ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов .	ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности ПО 6 Определение этапов решения задачи ПО 7 Определение потребности в информации ПО 8 Осуществление эффективного поиска ПО 10 Планирование профессиональной деятельности ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<i>У9, У10, У11, У12, У13, У 14, У15, У17, У 18, У19, У20, У21, У22, У 23, У25, У 26</i>	<i>33, 34, 36, 37, 38, 39, 314, 315, 317, 318, 319,320, 321, 322, 323, 324, 325, 326</i>
ПК2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Приготовление, кулинарное назначение,	ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности ПО 6 Определение этапов решения задачи ПО 7 Определение потребности в информации ПО 8 Осуществление эффективного поиска ПО 10 Планирование профессиональной деятельности	<i>У9, У10, У11, У12, У13, У 14, У15, У17, У 18, У19, У20, У21, У22, У 23, У25, У 26</i>	<i>33, 34, 36, 37, 38, 39, 314, 315, 317, 318, 319,320, 321, 322, 323, 324, 325, 326</i>

	<p>требования к качеству, условия и сроки хранения соусов</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>	<p>ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
<p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>ПО 6 Определение этапов решения задачи</p> <p>ПО 7 Определение потребности в информации</p> <p>ПО 8 Осуществление эффективного поиска</p> <p>ПО 10 Планирование профессиональной деятельности</p> <p>ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p><i>У9, У10, У11, У12, У13, У 14, У15, У17, У 18, У19, У20, У21, У22, У 23, У25, У 26</i></p>	<p><i>33, 34, 36, 37, 38, 39, 314, 315, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326</i></p>
<p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству,</p>	<p>ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>ПО 6 Определение этапов решения задачи</p> <p>ПО 7 Определение потребности в информации</p>	<p><i>У9, У10, У11, У12, У13, У 14, У15, У17, У 18, У19, У20, У21, У22, У 23, У25, У 26</i></p>	<p><i>33, 34, 36, 37, 38, 39, 314, 315, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326</i></p>

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	<p>условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки</p>	<p>ПО 8 Осуществление эффективного поиска</p> <p>ПО 10 Планирование профессиональной деятельности</p> <p>ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>		
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных).</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.</p> <p>Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации</p>	<p>ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах</p> <p>ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>ПО 6 Определение этапов решения задачи</p> <p>ПО 7 Определение потребности в информации</p> <p>ПО 8 Осуществление эффективного поиска</p> <p>ПО 10 Планирование профессиональной деятельности</p> <p>ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<p><i>У9, У10, У11, У12, У13, У 14, У15, У17, У 18, У19, У20, У21, У22, У 23, У25, У 26</i></p>	<p><i>33, 34, 36, 37, 38, 39, 314, 315, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326</i></p>

	питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	ассортимента ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи		
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	ПО 4 Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах ПО 5 Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности ПО 6 Определение этапов решения задачи ПО 7 Определение потребности в информации ПО 8 Осуществление эффективного поиска ПО 10 Планирование профессиональной деятельности ПО 13 Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ПО 14 Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПО 15 Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПО 16 Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<i>У9, У10, У11, У12, У13, У14, У15, У17, У18, У19, У20, У21, У22, У23, У25, У26</i>	<i>33, 34, 36, 37, 38, 39, 314, 315, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326</i>

1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

(описывается в соответствии с «Положением об итоговой и промежуточной аттестации в ОУ» и рабочим учебным планом)

1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессионального модуля

Таблица 2

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Дифференцированный зачет
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (демонстрационный)

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль знаний проводит преподаватель после изучения тем в форме тестирования, контрольной работы или выполнения практического задания за счет учебного времени, отводимого на изучение профессионального модуля. Учебная практика заканчивается проведением зачета. Производственная практика проводится концентрированно. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером после представления практикантом дневника-отчета по производственной практике в форме зачета. По завершению практики обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

2. Комплекты заданий для оценки освоения умений и усвоения знаний по МДК (текущий, промежуточный контроль и итоговая аттестация)

2.1 Комплект заданий для МДК 02.01

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З)	№№ заданий для проверки <i>Задания для проверки умений и знаний нумеруются следующим образом: Задание Зд1, Зд2, Здп...</i>
1	2
У1	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2., Практическое занятие 3. ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3, ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ 6, ЛПЗ7, ЛПЗ8
У 2	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2., Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3, ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ№6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,

	занятие № 9,
3 21	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2. Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3,ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ № 6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,
3 22	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2. Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3,ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ № 6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,
3 23	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2. Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3,ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ № 6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,
3 24	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2. Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3,ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ № 6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,
3 25	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2. Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3,ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ № 6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,
3 26	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2. Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3,ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ № 6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,
3 27	Практическое занятие 1., Практическое занятие 2. Практическое занятие 3., ЛПЗ №1, ЛПЗ №2, ЛПЗ№3,ЛПЗ №4, ЛПЗ № 5, ЛПЗ № 6, Лабораторная работа № 7., Лабораторная работа № 8 Лабораторное занятие № 9,

Задание 1

Проверяемые результаты:

У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10,У11,У12,У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20,У30,31,32,36,311,

Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению супов

Задание: организовать рабочее место повара для приготовления заправочных супов, супов пюре. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 2

Проверяемые результаты:

У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10,У11,У12,У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20,У30,31,32,36,311,

Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.

Задание: организовать рабочее место повара для приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 3

Проверяемые результаты:

У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10,У11,У12,У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20,У30,31,32,36,311,

Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
Задание: организовать рабочее место повара для приготовления основных соусов и их производных. Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 4

Проверяемые результаты:

У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У21,У23,У24,У29,У41,36,37,38,39,310,311,314,315,316,320,

Лабораторно-практическое занятие 1.

Приготовление супов разного ассортимента, органолептическая оценка качества супа, порционирования и подача

Задание: приготовить блюда и оценить качество, оформить порционировать, подать
Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 5

Проверяемые результаты: У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20, У21

У22,У23,У24,У27,У29,У31,У32,У33,У34,У35,У36,У37,У40,У41,36,37,38,39,310,311,314,315,316,318,320,321,322,323,324,325,327

Лабораторно практическое занятие № 2

Определение нормы сырья для приготовления блюд и гарниров из овощей с учетом взаимозаменяемости продуктов. Расчет стоимости блюда.

Задание: рассчитать технологическую карту для приготовления блюд , рассчитать себестоимость блюда Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 6

Проверяемые результаты: У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20, У21

У22,У23,У24,У27,У29,У31,У32,У33,У34,У35,У36,У37,У40,У41,36,37,38,39,310,311,314,315,316,318,320,321,322,323,324,325,327

Лабораторно практическое занятие № 3

Определение нормы сырья для приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий с учетом взаимозаменяемости продуктов. Расчет стоимости блюда.

Задание: рассчитать технологическую карту для приготовления блюд , рассчитать себестоимость блюда Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 7

Проверяемые результаты: У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20, У21

У22,У23,У24,У27,У29,У31,У32,У33,У34,У35,У36,У37,У40,У41,36,37,38,39,310,311,314,315,316,318,320,321,322,323,324,325,327

Лабораторно практическое занятие № 4

Приготовление блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.

Органолептическая оценка качества, порционирования, оформление и подача готового блюда

Задание: приготовить блюда и оценить качество, оформить порционировать, подать
Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 8

Проверяемые результаты:

У9,У10,У11,У12,У13,У14,У16,У18,У19,У22,У23,У26,У38,У39,У40,У41,36,37,38,39,310,312,313,314,319,322,325,326,327

Лабораторная работа №5

Определение доброкачественности молочных продуктов

Задание: определить качество молочных продуктов результаты записать в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 9

Проверяемые результаты:

У9,У10,У11,У12,У13,У14,У16,У18,У19,У22,У23,У26,У38,У39,У40,У41,36,37,38,39,310,312,313,314,319,322,325,326,327

Лабораторная работа № 6. Технология приготовления блюд из жаренной, запеченной рыбы. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме.

Задание: приготовить блюда и оценить качество, оформить порционировать, подать
Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 9

Проверяемые результаты:

У9,У10,У11,У12,У13,У14,У16,У18,У19,У22,У23,У26,У38,У39,У40,У41,36,37,38,39,310,312,313,314,319,322,325,326,327

Лабораторное занятие № 7

Определение качества мяса по органолептическим показателям

Задание: определить качество мясных продуктов результаты записать в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 10

Проверяемые результаты: У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20, У21

У22,У23,У24,У27,У29,У31,У32,У33,У34,У35,У36,У37,У40,У41,36,37,38,39,310,311,314,315,316,318,320,321,322,323,324,325,327

Лабораторное занятие № 8

Приготовление горячих отварных и тушеных мясных блюд Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Задание: приготовить блюда и оценить качество, порционировать оформить, подать
Записать результаты в таблицу. (см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 11

Проверяемые результаты:

У1,У2,У3,У4,У5,У6,У7,У8,У9,У10,У11,У12,У13,У14,У15,У16,У17,У18,У19,У20,У21
У22,У23,У24,У25,У26,У27,У28,У29,У30,У31,У32,У33,У34,У35,У36,У37,У38,У39,У40,У41,31,32,33,34,35,36,37,38,39,310,311,312,313,314,315,316,317,318,319,320,321,322,323,324,325,326,327

Лабораторное занятие № 9

Приготовление горячих жареных и запечённых мясных блюд Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.

Задание: Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса(см. методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по ПМ 02)

Задание 12

Проверяемые результаты:

31,32,33,34,35,36,37,38,39,310,311,312,313,314,315,316,317,318,319,320,321,322,323,324,325,326,327

Контрольная работа МДК.02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Вопросы для контрольной работы

Вариант 1

1. Перечислить основные способы тепловой обработки продуктов
2. Дать определение что такое жарение во фритюре
3. Описать способ жарения в воке
4. Дать определение Термостатирование
5. Перечислить оборудование для варки

Вариант 2

1. Перечислите вспомогательные способы тепловой обработки сырья
2. Дать определение что такое варка на пару
3. Описать способ тепловой обработки сотирование

4. Дать определение что такое пассерование
5. перечислить оборудование и посуду для жарения

Вариант 3

1. перечислите комбинированные способы тепловой обработки
2. дать определение что такое припускание
3. дать определение что такое фламбирование
4. Описать способ тепловой обработки бланширование
5. Перечислить оборудование и посуду для запекания

Контрольная работа МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1.

1. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

- а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».

2. Для чего настаивают супы после окончания варки?

- а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи стали мягче.

3. Какую солянку подают без сметаны?

- а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.

4. Какой из рассольников готовят без картофеля?

- а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».

5. На каких бульонах готовят солянки?

- а) костных; б) концентрированных; в) бульонных кубиках

6. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

- а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

7. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

- а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

8. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

- а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.

9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

- а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.

10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая; б) жировая; в) холодная.

11. Производным какого соуса является соус томатный?

- а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.

12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

- а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.

13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?

- а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.

14. Установите соответствие названия борща особенностям его приготовления

	Название супа	Рецептура	
1	«Московский»	А	фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель - кубиками, капуста - шашками, другие овощи - ломтиками;
2	«Украинский»	Б	в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель - кубиками, капуста - шашками, другие овощи - ломтиками;

3	«Флотский»	В	форма нарезки овощей следующая: картофель - брусочками, капуста и другие овощи - соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;
4	«Сибирский»	Г	готовят без картофеля, отпускают с набором мясopодуkтов, в бульоне варят ветчинные кости, при отпуске подают ватрушки с творогом.

15. Определите продукты необходимые для приготовления:

1 Соуса польского	А	яйца, сахар, вино сухое белое, лимон, вода, кислота лимонная;
	Б	масло сливочное, сухари пшеничные, кислота лимонная;
	В	яйца, масло сливочное, вода, мука, лимон;
	Г	масло сливочное, яйца, петрушка, лимон или кислота лимонная, соль.
2 Соуса сметанного с луком	А	сметана, сливочное масло, мука, бульон, лук, кетчуп
	Б	сливки, сливочное масло, мука, бульон, лук
	В	сметана, мука, бульон, лук, кетчуп
	Г	сметана, сливочное масло, мука, бульон, кетчуп

Вариант № 2.

- К каким блюдам используют соус белый основной?**
 - для запекания мяса или рыбы, супов
 - к биточкам, котлетам из кур
 - к блюдам из овощей, к сосискам
- При какой температуре отпускают холодные супы?**
 - 8...10°C; б) 14...15°C; в) 15...20°C.
- При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**
 - перемешивание; б) растирание; в) нагревание; г) взбивание.
- Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**
 - стерилизации; б) зашпывания; в) бланширования; г) процеживания.
- Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**
 - 80-90°C; б) 50-60°C; в) 110-120°C; г) 130-140°C.
- Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?**
 - сухая; б) жировая; в) холодная.
- Производным какого соуса является соус томатный?**
 - белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.
- Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:**
 - кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
- Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?**
 - сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.
- Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?**
 - протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.
- Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?**
 - соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.
- Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?**
 - белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.
- При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?**
 - овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.
- Установите соответствие**

Дефекты соусов	Причины
----------------	---------

1. Запах сырой муки и клейкость 2. Запах и вкус подгорелой муки 3. Водянистый вкус и слабый запах мяса, рыбы, птицы 4. Запах и вкус сырого томата 5. Наличие комков заварившейся муки 6. Наличие темных крупинок и горького вкуса	а) слабый бульон б) подгорелые овощи в) мучную пассеровку развели очень горячим бульоном г) томат плохо спассеровали д) муку перепассеровали е) муку не пассеровали ж) плохо зачищены овощи
--	---

15. Определите, к какой группе относят соусы:

1. С мукой	Соусы	2. Без муки
	а) соус луковый	
	б) соус хрен	
	в) майонез	
	г) кисло-сладкий	
	д) молочный сладкий	
	е) паровой	
	ж) соус мадера	
	з) салатная заправка	
	и) горчица столовая	

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1 вариант	б	а	в	б	б	а,б	а	в	г	б	а	в	б	1-г 2-в 3-б 4-а	1-г 2-в
2 вариант	а	б	г	б	а	б	а	в	г	а	а,б	в	в	1-е 2-д 3-а 4-г 5-в 6-б,ж	1-а,г,д,е 2-б,в,ж,з,и

Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

1. Какой овощ не входит в группу корнеплодов:

- а) морковь
 б) картофель
 в) свекла
 г) редис

2. Красящее вещество моркови:

- а) антоциан
 б) каротин
 в) хлорофилл

3. Вставить пропущенные операции первичной обработки картофеля:

1. сортировка
 2. ...
 3. мытье
 4. очистка
 5. ...
 6. хранение

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества(фитонциды):

- а) артишоки, спаржа, ревень
 б) стручковый перец, баклажаны, томаты
 в) чеснок, лук, хрен, редька

5. Какие из перечисленных операций входят в обработку картофеля?

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

6. Какая операция лишняя в обработке лука?

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) дочистка
- г) мойка.

7. Какой яд содержится в позеленевшем картофеле:

- а) антоциан
- б) пектин
- в) канцероген
- г) соланин

8. Какие из перечисленных операций входят в обработку моркови?

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

9. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим
- б) теплым
- в) остывшим

10. Какая операция лишняя в обработке капусты:

- а) удаление донца
- б) очистка
- в) нарезка
- г) мойка

11. Как варят свежемороженые овощи:

- а) размораживают
- б) не размораживают
- в) варят в упаковке

12. Какая операция лишняя в обработке свеклы:

- а) сульфитация
- б) очистка
- в) дочистка
- г) мойка

13. Какие из перечисленных операций входят в обработку лука:

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

14. Сколько воды берут для варки овощей основным способом:

- а) 1/3 высоты посуды
- б) 1-2 см выше уровня овощей
- в) полную кастрюлю

15. Какие из перечисленных операций входят в обработку капусты:

- а) сортировка
- б) удаление кочерыжки
- в) дочистка
- г) мойка
- д) срезание донца
- е) очистка

16. Восстановите последовательность приготовления перца фаршированного:

- остужают
- поливают соусом и запекают
- бланшируют
- у перца удаляют плодоножку с семенной коробкой
- заполняют фаршем
- отпускают с тем соусом, в котором запекали
- откидывают
- выкладывают на противень

17. Что из перечисленного не относится к специям:

- а) перец душистый
- б) паприка
- в) сельдерей
- г) корица
- д) мята

18. Какая из этих специй относится к синтетическим:

- а) хлорид натрия
- б) глутамат натрия
- в) хмели-сунели
- г) двууглекислый натрий
- д) карри

19. Задача: определить кол-во отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля. Отходы - 20%

20. Согласны ли вы со следующим утверждением:

для сохранения цвета зеленые овощи варят при открытой крышке и бурном кипении.

- а) да
- б) нет

21. Задача: определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда "Картофель отварной", если дата его приготовления 27 октября. Отходы – 25%, потери при тепловой обработке – 3%.

22. Задача: определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17кг. Отходы – 30%.

23. Согласны ли вы со следующим утверждением:

во время работы картофелечистки можно вынимать клубни для проверки качества их очистки.

- а) да
- б) нет

24. Определить название блюда по описанию:

Вначале приготавливают картофельную массу. Для этого очищенный картофель варят, обсушивают, протирают горячим, затем охлаждают до 40-50 С, вводят яйца и хорошо перемешивают. В массу можно добавить пассерованный репчатый лук 10-15г, соответственно увеличив выход блюда. Полученную массу разделяют на порции, панируют в сухарях или муке и придают определенную форму. Подготовленный п/ф кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске кладут по 2шт. на порцию, поливают сливочным маслом или маргарином, либо сбоку подливают сметану или соус сметанный, сметанный с луком, грибной, томатный, луковый. Сметану и соус можно подать отдельно.

- а) крокеты картофельные
- б) котлеты картофельные
- в) зразы картофельные

25. Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления картофельного пюре: очищенный картофель 1 _____ размера заливают 2 _____ водой так, чтобы он покрывал картофель на 3 _____, 4 _____, 5 _____ крышкой, доводят до кипения и варят при 6 _____ кипении до готовности. Отвар 7 _____, картофель 8 _____. 9 _____ картофель 10 _____, добавляют 11 _____ молоко и 12 _____ сливочное масло. Картофельную массу 13 _____. Подают как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

26. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения
- б) для сохранения витаминов
- в) для сохранения цвета

27. Какой вид нарезки капусты белокочанной используют для приготовления блюда «рагу овощное»?

- а) ломтики
- б) соломка
- в) крошка
- г) шашки

28. Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката «зразы картофельные»?

- а) сухарная
- б) мучная
- в) льезон

29. Восстановите последовательность приготовления котлет морковных:

- охлаждают до 50*С и вводят яйцо
- панируют, формируют
- всыпают манную крупу
- жарят основным способом с двух сторон
- взвешивают
- отпускают с соусом молочным
- кладут в сотейник и припускают с маслом
- заваривают
- заготовке придают форму морковки
- морковь натирают на терке
- массу делят на порции, смачивая руки в воде
- добавляют горячее молоко

30. Как нарезают морковь для приготовления фарша для блюда «перец фаршированный овощами»?

- а) брусочки
- б) кружочки
- в) соломка
- г) стружка

31. Какой вид нарезки лука используют при приготовлении рагу из овощей?

- а) кольца
- б) дольки
- в) полукольца
- г) кубики

32. Какой вид нарезки лука используют при приготовлении капусты тушеной?

- а) кольца
 б) дольки
 в) полукольца
 г) кубики

33. Согласны ли вы со следующим утверждением:

в овощном цехе используются доски с маркировкой МС

- а) да
 б) нет

34. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место
 прикрепления плодоножки.

- а) сладкий перец
 б) баклажан
 в) помидор
 г) огурец

35. Установите последовательность работы с картофелечисткой:

- прекращают подачу воды
 включают машину
 производят санитарную обработку
 проверяют наличие загрузочной воронки
 корнеплоды загружают в камеру через загрузочную воронку
 открывают дверцу
 закрывают дверцу загрузочной камеры
 ждут 2-5 минут, пока корнеплоды очистятся
 машину отключают от электросети
 открывают вентиль на водопроводной линии, подают воду в машину
 под загрузочный лоток подставляют тару

Эталон ответов

№ вопроса	Эталон ответа	№ вопроса	Эталон ответа
1.	б	19	% отходов молодого очищенного картофеля составляет 20% , 20 кг
2.	б	20	а
3.	2-калибровка, 5-дочистка	21	% отходов в период с 1.09 по 31.10 составляет 25% при холодной обработке и 3% при тепловой обработке общий % отходов при приготовлении блюда "Картофель отварной" составляет 25% + 3% = 28%, тогда масса нетто составляет 100% -28% = 72%. Зная, что для приготовления блюда взяли 80 кг картофеля составляем пропорцию и решаем уравнение: 80 кг - 100% Мнетто - 72%, масса нетто отварного картофеля равна 80 x 72/100 = 57,6 кг
4.	в	22	% отходов картофеля в декабре месяце при холодной очистке составляет 30%. , Мбрутто= 17 x 100/30 = 56,6кг
5.	а, в, г, е	23	б
6.	в	24	б
7.	г	25	1- одинакового, 2- горячей, 3- 1-2 см, 4- солят, 5- накрывают, 6- слабом, 7- сливают, 8- обсушивают, 9- обсушенный, 10- протирают, 11- горячее, 12- растопленное, 13- вымешивают
8.	а, в, г, е	26	в
9.	а	27	г
10.	А,б	28	а
11.	б	29	б, 10, 4, 11, 8, 12, 2, 5, 9, 1, 7, 3
12.	А, в	30	в
13.	г, д, е	31	б
14.	Г, б	32	в
15.	б	33	б
16.	4, 7, 2, 1, 5, 8, 3, 6	34	в

17.	В, д	35	8, 3, 11, 1, 5, 9, 2, 6, 10, 4, 7
18.	б		

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

1. Какой вид каш используют только как самостоятельное блюдо:
 - а) рассыпчатые
 - б) жидкие
 - в) вязкие
2. От чего зависит консистенция каш:

3. Разностью масс готовой каши и крупы, использованной для ее приготовления, называют:
 - а) мучель
 - б) привар
 - в) клейстеризация
4. Какую по консистенции кашу используют для приготовления запеканок, биточков:
 - а) жидкую
 - б) рассыпчатую
 - в) вязкую
5. Для чего обжаривают сырую крупу:

6. Что придает горький вкус мелким и дробленным крупам:
 - а) мучель
 - б) крахмал
 - в) пектин
7. Когда солят бобовые:
 - а) в начале варки
 - б) в конце варки
 - в) вообще не солят
8. В какой воде замачивают бобовые и почему?

9. В какую воду следует погружать свежемороженый зеленый горошек, чтобы в нем сохранились витамины:
 - а) холодную
 - б) подсолненную
 - в) кипящую
10. Для приготовления крупеника гречневого гречневую кашу варят:
 - а) рассыпчатую
 - б) вязкую
11. К какому способу тепловой обработки относится пассерование:
 - а) основной
 - б) вспомогательный
 - в) комбинированный
12. Способы варки макаронных изделий:
 - а) _____
 - б) _____
13. Для приготовления каких блюд макаронные изделия отваривают сливным способом:
 - а) макаронник

- б) лапшевник
 в) макароны с томатом
 г) макароны со сметаной
14. Каким способом отваривают лапшу для приготовления блюда «Лапшевник с творогом»:
 а) сливным
 б) несливным
15. Сколько воды берут для варки макаронных изделий сливным способом:
 а) 5-6л на 1кг макаронных изделий
 б) 3-4л на 1кг макаронных изделий
 в) полную кастрюлю
16. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:
 а) жарка
 б) брезирование
 в) термостатирование
 г) пассерование
 д) тушение
 е) бланширование
 ж) запекание
17. Восстановите последовательность приготовления лапшевника с творогом:
 а) творог протирают, добавляют соль, сахар
 б) отпускают со сметаной или жиром
 в) лапшу отваривают до готовности
 г) подготовленный творог соединяют с лапшой
 д) запекают до образования золотистой корочки
 е) поверхность лапшевника смазывают сметаной и сбрызгивают жиром
 ж) выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями
18. Какому способу тепловой обработки подвергают лук для приготовления блюда «Пюре из бобовых с жиром и луком»:
 а) жарка
 б) жарка во фритюре
 в) пассерование
19. Что такое меланж:
 а) смесь яиц, молока и муки
 б) смесь яиц и молока
 в) замороженная смесь белков и желтков
20. Яйца каких птиц запрещено использовать на ПОП и почему:
-
21. Согласны ли вы со следующим утверждением:
яйца всмятку варят в кипящей воде 4,5- 6 минут с момента закипания воды.
 а) да
 б) нет
22. Для чего вареные яйца быстро охлаждают под холодной водой?
-
- Как делят блюда из яиц по способу тепловой обработки?
-
23. Согласны ли вы со следующим утверждением:
для замены одного яйца массой 40г берут 40г яичного порошка
 а) да
 б) нет
24. Какие способы варки яиц вы знаете:
-
25. Согласны ли вы со следующим утверждением:
при приготовлении яичницы-глазуньи солят только белок
 а) да
 б) нет
26. Определить название блюда по описанию:

- Подготовленные яичные продукты соединяют с молоком и солью, хорошо вымешивают, слегка взбивая, добавляют нарезанные овощи, мясные продукты или грибы, слегка обжаренные, добавляют тертый сыр, перемешивают. Жарят на сливочном масле на разогретой сковороде, слегка помешивая до загустения. Готовому изделию загибают края, придавая форму пирожка.
27. При отпуске кладут швом вниз на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом или посыпают зеленью.
- а) омлет натуральный
 б) омлет фаршированный
 в) омлет смешанный
28. Вставить пропущенные слова.
Технология приготовления яичницы-глазуньи: на 1 _____ сковороду с
2 _____ жиром осторожно выпускают подготовленные яйца так, чтобы
3 _____ остался целым. Жарят 4 _____ минуты до загустения.
29. Какой способ тепловой обработки используют при приготовлении блюда «Яичная кашка»
- а) варка
 б) жарка
 в) запекание
30. Какой вид тепловой обработки используют при приготовлении блюда «Драчена»?
- а) варка
 б) жарка
 в) варка на пару
 г) запекание
31. Чем отличается технология приготовления драчены от технологии приготовления омлета: _____
32. Какая панировка применяется при приготовлении полуфабриката «биточки рисовые»
- а) сухарная
 б) мучная
 в) льезон
33. Почему омлеты и яичная кашка усваиваются организмом человека лучше, чем яйца отварные и жареные?

34. Восстановите последовательность приготовления вареников ленивых:
- а) готовую массу выкладывают толщиной 1 см на посыпанный мукой стол, нарезают на полоски шириной 2-2,5 см, которые нарезают ромбиками или прямоугольниками
 б) при отпуске поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану
 в) отваривают при слабом кипении в подсоленной воде 4-5 минут
 д) протертый творог соединяют с сырыми яйцами, солью, сахаром, мукой, перемешивают _____ до образования однородной массы
35. Как делят блюда из творога по способу приготовления:
- а) отварные
 б) припущенные
 в) жареные
 г) запеченные
 д) тушеные
36. Какой творог используют для приготовления горячих блюд:
- а) жирный
 б) нежирный
 в) полужирный
37. Какой творог используют для подачи в натуральном виде:
- а) жирный
 б) нежирный

- в) полужирный
38. Какое блюдо из творога не относится к отварным:
- а) вареники
 - б) вареники ленивые
 - в) пудинг из творога (на пару)
 - г) запеканка из творога
39. Какие блюда из творога относятся к жареным:
-
40. Чем отличается приготовление творожной запеканки от приготовления творожного пудинга:
-
41. По способу приготовления дрожжевое тесто может быть:
- а) _____
 - б) _____
42. Что из перечисленного относится к мучным блюдам:
- а) клецки
 - б) вареники
 - в) блины
 - г) профитроли
 - д) оладьи
 - е) блинчики
43. Какие способы разрыхления относятся к механическим:
- а) дрожжи
 - б) взбивание
 - в) раскатка теста
44. Для чего производят обминку теста:
-
45. Что из перечисленного не относится к мучным кулинарным изделиям:
- а) расстегаи
 - б) вареники
 - в) блины
 - г) пирожки
 - д) ватрушки
 - е) пироги
46. В каком случае приготавливают тесто безопасным способом:
- а) много сдобы
 - б) мало сдобы
 - в) нет сдобы
47. Что из перечисленного относится к мучным гарнирам:
- а) клецки
 - б) вареники
 - в) лапша домашняя
 - г) профитроли
 - д) оладьи
48. При выпечке изделия из дрожжевого теста плохо поднялись, дали трещины, получились плотными. Какова причина:
- а) изделия слишком долго расстаивались
 - б) изделия плохо расстоялись
 - в) изделия не смазали льезоном
49. Укажите признаки окончания брожения теста:
- а) тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза
 - б) при надавливании пальцем тесто не выравнивается
 - в) тесто приобретает приятный спиртовой запах
 - г) тесто прилипает к рукам и стенкам посуды

- д) тесто приобретает неприятный спиртовой запах
 е) при надавливании пальцем тесто медленно выравнивается

50. Чем отличается тесто для блинчиков от теста для блинов:

Эталон ответов

№ вопроса	Эталон ответа	№ вопроса	Эталон ответа
1	б	26	а
2	от соотношения жидкости и крупы	27	в
3	б	28	1- разогретую, 2 – подсоленным, 3 - желток, 4 – 2-3 минуты
4	в	29	а
5	для уменьшения срока варки	30	г
6	а	31	драчену готовят с добавлением муки и сметаны
7	б	32	а
8	Холодной воде, что бы избежать молочно-кислого брожения	33	из-за продуктов, которые добавляют в омлет, t* свертывания белка увеличивается, а масса получается более нежная
9	в	34	д, а, в, б
10	а	35	а, в, г
11	б	36	б
12	сливной, несливной	37	а,в
13	в, г	38	г
14	б	39	сырники, блинчики с творогом, творожные батончики
15	а	40	в пудинг вводят взбитые белки
16	б, д, ж	41	дрожжевое, бездрожжевое
17	в, а, г, ж, е, д, б	42	б, в, д, е
18	в	43	б
19	в	44	обминка создает более мелкую и равномерную пористость теста (удаляется избыток углекислого газа, тесто обогащается кислородом, дрожжевые грибки равномерно распределяются по всему объему теста)
20	водоплавающих птиц, сальмонеллез	45	Б, в
21	б	46	б
22	чтобы не темнел желток	47	а, в, г
23	отварные, жареные, запеченные	48	б
24	б	49	эталон: а, в, е
25	вмятку, «в мешочек», вкрутую	50	тесто для блинов дрожжевое, для блинчиков - бездрожжевое

Приготовление блюд из рыбы

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
 б) по химическому составу;
 в) по минеральному составу.

эталон: а, в

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
 б) улетучивается с паром;
 в) переходит в клейкое вещество глютин.

эталон: в

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

эталон: в

4. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее

эталон: кулинарное использование

5. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,

эталон: плотное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже

6. Размораживают на воздухе при температуре 18...20°C все виды филе,

эталон: крупную рыбу; потрошеную рыбу, имеющую рыхлую ткань

7. Чтобы сократить потери минеральных веществ, в воду добавляют

эталон: соль

8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
- б) целиком;
- в) разделяют на филе.

эталон: б

9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

- а) окунь;
- б) маринка;
- в) ставрида.

эталон: б

10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

эталон: а

11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы

эталон: мучная, красная, белая, льезон

12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?

эталон: Рыба без чешуи покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу, чаще темного цвета, неприятную на вкус. Поэтому при обработке рыбы с неё снимают кожу.

13 В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?

эталон: в первую очередь удаляют спинной плавник

14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?

эталон: варки, жарки, фарширования

15. Как подразделяется рыба по размерам?

эталон: В зависимости от размера поступившую рыбу делят на мелкую (до 200 г), среднюю (1 –1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг).

16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?

эталон: с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костью (нижнее филе).

17. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?

эталон: охлажденная

18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?

эталон: при потрошении повредили желчный пузырь

19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °С, а для жаренья – под углом°С.

Эталон: 90, 30

20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?

эталон: предохраняет их от деформации при тепловой обработке.

21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. Цель панирования –

эталон: создать на кулинарном изделии красивую поджаренную корочку, уменьшить вытекание сока и испарение воды при жаренье.

22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют _____

эталон: яйцо

23. Как определяют готовность кнельной массы?

эталон: по брошенному в воду кусочку: при достаточно взбитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности.

24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?

эталон: котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет

25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?

эталон: кругляшами

26. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для _____

эталон: осветления рыбных бульонов.

27. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют _____. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

Эталон: Лимонную кислоту

28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза? _____

эталон: предохраняет их от деформации при тепловой обработке.

29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?

эталон: для рыбы орли рыбу маринуют

30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?

эталон: во фритюре

31. Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу? _____

эталон: по прозрачным пузырькам на поверхностях

32. Тушат главным образом _____ или _____ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.

эталон: соленую, вяленую

33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли _____ мин (после вторичного закипания воды).

эталон: 2,5 – 3 минуты

34. Как правильно охлаждать кальмаров? _____

эталон: в отваре

35. Мидии варят, заливая _____ водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении. Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки _____.

эталон: холодной, выбрасывают.

36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в _____ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).

эталон: кипящую

37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?

- а) котлеты, биточки;
- б) зразы, тельное;
- в) тефтели, фрикадельки.

эталон: б

38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?

- а) котлеты;
- б) зразы;
- в) тефтели.

эталон: в

39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?

- а) да;
- б) нет.

эталон: б

40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу? _____

эталон: можно 15...30 %

41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

эталон: б, д, ж

Приготовление блюд из мяса и домашней птицы)

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

эталон: а

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

эталон: мышечной, соединительной, костной, жировой.

3. Вырезку используют порционными кусками для:

- а) лангета, филе, бифштекса;
- б) антрекота, зраз отбивных;
- в) ромштекса, шницеля.

эталон: а

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

- а) белая;
- б) мучная;
- в) сухарная.

эталон: в

5. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

эталон: имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет – от бледно-розового до красного, консистенция – плотная, эластичная (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается).

6. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлеба?

- а) шницель;
- б) биточки;
- в) тефтели.

эталон: в

7. Какая часть бараньей туши используется для приготовления рубленой массы?

- а) лопатка;
- б) грудинка;
- в) шейная.

эталон: в

8. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

эталон: деление на отруба, обвалка отрубов, жиловка, зачистка

9. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

- а) антрекот;
- б) шашлык «по-московски»;
- в) гуляш.

эталон: б

10. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?

эталон: в охлажденном и замороженном виде

11. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?

- а) лопаточную;
- б) вырезку;
- в) тазобедренную.

эталон: б

12. Какова толщина нарезки порционных полуфабрикатов — бифштекса, филе, лангета?

эталон: филе – 4-5см, бифштекс – 2-3см, лангет – 1-1,5см

13. Что такое «обвалка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мяса от костей;
- в) деление на отрубы;

эталон: б

14. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

- а) тушение;
- б) жаренье;
- в) запекание.

эталон: б

15. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
- б) добавляется хлеб;
- в) добавляется сливочное масло.

эталон: а

16. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

- а) жарка
- б) брезирование
- в) термостатирование
- г) пассерование
- д) тушение
- е) бланширование
- ж) запекание

эталон: б, д, ж

17. Какую панировку используют для зраз рубленых?

- а) сухарную;
- б) двойную;
- в) мучную;
- г) хлебную.

эталон: а

18. Что означает термин «жиловка»?

- а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) панировка мяса в сухарях.

эталон: а

19. Зачем мясо обсушивают?

- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
- б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
- в) мясо после этого становится мягче.

эталон: б

20. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

эталон: от качества и количества соединительной ткани

21. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

- а) пашина, обрезки;
- б) покромка II категории;
- в) вырезка.

эталон: а

22. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба. _____

эталон: зразы, тефтели, рулет

23. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

эталон: баранину, репчатый лук, баранье (курдючное) сало пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец и перемешивают, ставят в холодильник на 2-3 часа для маринования. Порционируют, придают форму маленьких колбасок, прикрепляют к шпажкам.

24. Какова форма нарезки бефстроганов? _____

эталон: брусочки

25. Чем отличается ромштекс от антрекота?

эталон: ромштекс панируют

26. С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?

- а) чтобы не отстала панировка;
 б) чтобы масло было застывшим;

эталон: б

27. Определите и впишите название блюда по описанию:

Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганный хрен, рядом укладывают, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.

эталон: бифштекс

28. Вставить пропущенные слова.

Технология приготовления бефстроганов: мясо, нарезанное _____ длиной _____ мм, кладут на _____ жиром сковороду, посыпают солью, перцем и быстро обжаривают _____ мин. Обжаренное мясо соединяют с _____ репчатым луком, заливают сметанным соусом, добавляют _____ и доводят до кипения. В качестве гарнира используют картофель отварной, жареный, фри.

эталон: 1- брусочками, 2 – 30-40, 3 – хорошо разогретую с, 4 – 3-5 минут, 5 – пассерованным, 6 – соус «Южный»

29. С какой целью мясо для жаренья отбивают?

- а) для равномерной тепловой обработки
 б) разрыхления соединительной ткани
 в) выравнивания толщины куска,
 г) сглаживания поверхности

эталон: а, б, в, г

30. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками _____

эталон: бефстроганов, поджарка, шашлык

31. Какова форма нарезки гуляша?

эталон: в виде кубиков массой 20-30г по 4-5шт на порцию

32. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного?

эталон: шницель панируют

33. Чем отличается лангет от филе?

эталон: лангет тоньше, отбивается, 2 на порцию

34. Какие продукты используют для шпигования мяса?

эталон: шпигуют белыми кореньями, морковью, шпиком.

35. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

эталон: котлета отбивная панируется

36. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

- а) остывшая
 б) охлажденная;
 в) мороженая.

эталон: а, б, в, г.

37. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

эталон: чтобы придать ей компактную форму, ускорить процесс тепловой обработки и чтобы удобнее было нарезать на порционные куски.

38. Как размораживают птицу?

- а) на воздухе;
- б) в воде;
- в) комбинированным способом.

эталон: а

39. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

эталон: перед запеканием на полуфабрикате не сделаны проколы.

40. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

эталон: свежий хлеб неравномерно распределяется в котлетной массе и при перемешивании образует комки.

41. Как определить готовность изделия из котлетной массы в процессе тепловой обработки?

эталон: по появлению белых пузырьков на поверхности изделий

42. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?

- а) котлеты «по-киевски»;
- б) шницель «по-столичному»;
- в) котлеты «Пожарские».

эталон: а, б

43. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?

- а) потрошенная;
- б) не ощипанная;
- в) упитанная.

эталон: а

44. Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)?

эталон: субпродукты относятся к группе скоропортящихся продуктов, так как они имеют влажную поверхность и большую обсемененность микроорганизмами

45. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются.

эталон: а

46. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

эталон: а, б

47. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

эталон: б

48. Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?

- а) во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин;
- б) во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки;

1. Классификация, характеристика способов варки
2. Технология приготовления блюда «Рыба припущенная с соусом белым с рассолом и отварным картофелем», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Что используют при биологическом способе разрыхления теста

Билет №8

1. Классификация, характеристика способов жарки
2. Технология приготовления блюда «Рыба жареная с соусом и гарниром из жареных помидор», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Ассортимент мучных кулинарных изделий

Билет №9

1. Классификация, характеристика вспомогательных способов нагрева тепловой кулинарной обработки
2. Технология приготовления блюда «Рыба жареная в форме восьмерки с маслом зеленым», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Что относится к мучным блюдам

Билет №10

1. Классификация, характеристика комбинированных способов нагрева тепловой кулинарной обработки
2. Технология приготовления блюда «Зразы Донские со сложным гарниром и соусом томатным», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Что относится к мучным гарнирам

Билет №11

1. Какие цели преследует тепловая обработка продуктов
2. Технология приготовления блюда «рыба запечённая с картофелем по-русски», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Приготовление ватрушки с творогом

Билет №12

1. Перечислить оборудование горячего цеха
2. Технология приготовления блюда «Котлеты или биточки рыбные с отварными макаронами и соусом», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Аль денте – это...

Билет №13

1. Какие инновационные способы тепловой обработки вы знаете, дать им характеристику
2. Технология приготовления блюда «Тельное из рыбы с жареными кабачками и соусом молочным», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология замеса теста безопасного дрожжевого

Билет №14

1. Правила личной гигиены повара
2. Способ тепловой обработки Папильот дать определение
3. Технология приготовления теста на опаре, изделия из него.

Билет №15

1. Приготовление соуса красного основного, его использование.
2. Технология приготовления блюда «Мясо отварное с припущенным рисом и белым соусом», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления мучного блюда «Пельмени», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №16

1. Технология приготовления костного, мясокостного бульонов.
2. Технология приготовления блюда «Ростбиф с картофельным пюре и мясным соком», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

3. Технология приготовления мучного блюда «Блины», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №17

1. Технология приготовления бульона из птицы, бульона из рыбы..
2. Технология приготовления блюда «Поросенок жареный с рассыпчатой гречневой кашей», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления мучного блюда «Блинчики», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №18

1. Технология приготовления грибного, овощного, фруктового отваров.
2. Технология приготовления блюда «Биштекс с луком и соусом кисло-сладким», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления мучного блюда «Пицца», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №19

1. Как подготавливают продукты для супов? (томатное пюре, морковь, репа, мука, соленые огурцы, крупы, макароны, бобовые)
2. Технология приготовления блюда «Котлеты натуральные из баранины со стручками фасоли и соусом молочным с луком», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления блюда «Яичница глазунья», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №20

1. Основные правила приготовления заправочных супов
2. Технология тепловой обработки Су вид (sous Vide)
3. Технология приготовления блюда «Омлет фаршированный», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №21

1. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Бефстроганов с картофелем жареным из отварного», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления блюда «Яйца отварные», время варки, отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №22

1. Технология приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Шашлык по-кавказски», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления мучного кулинарного изделия «Расстегаи», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №23

1. Технология приготовления блюда «Борщ украинский», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Котлеты отбивные из свинины с гарниром из овощей гриль и соусом красным с вином», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления мучного кулинарного изделия «Пирожки жареные», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №24

1. Технология приготовления блюда «Борщ флотский», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

2. Технология приготовления блюда «Гуляш с отварными макаронами», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология приготовления блюда «Сырники», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения

Билет №25

1. Технология приготовления блюда «Рассольник домашний», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Плов», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Чем отличается пудинг от запеканки

Билет №26

1. Технология приготовления блюда «Солянка сборная мясная», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Голубцы с мясом и рисом с соусом сметанным с томатом», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Технология КЭЧ (кук энд чилл Cook&chill)

Билет №27

1. Технология приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Бифштекс рубленный с гарниром и соусом», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Приготовление крокет картофельных, подача, оформление, требования к качеству.

Билет №28

1. Технология приготовления блюда «Суп-лапша домашняя», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Люля-кебаб», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Ассортимент горячих блюд из творога

Билет №29

1. Технология приготовления блюда «Суп пюре из овощей», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
2. Технология приготовления блюда «Котлеты с отварным зеленым горошком и соусом красным с луком и корнишонами», отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Дать определение тепловой обработки сотирование (Sauter)

Билет №30

1. Приготовление мучных пассеровок, использование.
2. Технология приготовления блюда «Тефтели с картофелем отварным », отпуск, требования к качеству, сроки и условия хранения
3. Приготовление фаршированного омлета

3. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта на учебной и производственной практиках (текущий контроль)

Таблица 3

Виды работ (ВР№)1	Проверяемые результаты (ПК, ОК, ПО, У)
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 1, ОК 4, ПО 1 У 1, У 2, У 3, У 4, У 5, У 6, У 7, У 8, У 15, У 30
Подбор, подготовка к работе, проверка	ПК 2.1

¹ Указываются в соответствии с разделом 3 рабочей программы профессионального модуля.

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	ОК 1, ОК 7 ПО 2 У 1, У 3, У 5, У 6, У 7, У 30
Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд кулинарных изделий, закусок	ПК 2.2, ПК 2.4 ОК 1, ОК 4, ОК 11 ПО 3 У 3, У 7, У 9, У 15, У 16, У 31, У 32, У 34, У 37, У 41
Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах	ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 11 ПО 4 У 9, У 10, У 11, У 12, У 13, У 14, У 15, У 16, У 41
Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности	ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПО 5 У 9, У 10, У 12, У 13, У 14, У 15, У 16, У 18, У 25
Определение этапов решения задачи	ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 11 ПО 6 У 9, У 10, У 11, У 12, У 13, У 14, У 15, У 16, У 18, У 19, У 22, У 24, У 28, У 33, У 41
Определение потребности в информации	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПО 7 У 3, У 5, У 6, У 7, У 9, У 12, У 23, У 30
Осуществление эффективного поиска	ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 ПО 8 У 3, У 5, У 6, У 7, У 9, У 12, У 23, У 30
Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач	ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 11 ПО 9 У 9, У 11, У 15, У 38
Планирование профессиональной деятельности	ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 2, ОК 4, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПО 10 У 9, У 10, У 12, У 13, У 14, У 15, У 16, У 18, У 25
Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 6, ОК 7 ПО 11 У 3, У 8, У 17, У 18
Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	ПК 2.1, ПК 2.2, ОК 2, ОК 7 ПО 12 У 3, У 18, У 38
Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 4, ОК 9 ПО 13 У 1, У 19, У 20, У 22, У 23, У 25, У 26, У 38, У 41
Приготовление горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7., ПК 2.8 ОК 1, ОК 3, ОК 4 ПО 14 У 15, У 19, У 21, У 22, У 23, У 24, У 25, У 26, У 27, У 28, У 31, У 33, У 34, У 40
Хранение, отпуск горячих блюд кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 7, ОК 11 ПО 15 У 3, У 7, У 15, У 16, У 20, У 31, У 35, У 39
Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	ПК 2.2, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5 ПО 16 У 9, У 11, У 12, У 16

4.Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности для экзамена демонстрационного (далее – ЭД)

Таблица 4

Профессиональные и общие компетенции (сгруппированные для каждого задания, если заданий более одного)	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий) <i>Задания для проверки ПК и ОК на ЭК нумеруются следующим образом: Задание К1, К2, Кп...</i>
1	2	3
<i>ПК 2.1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка и организация хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	К1-К 40
<i>ПК 2.2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Выполнение технологической последовательности по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	К1-К 40
<i>ПК 2.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов .	К1-К 40
<i>ПК2.4.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к	К1-К 40

<p>хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>К1-К 40</p>
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки</p>	<p>К1-К 40</p>
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника</p>	<p>К1-К 40</p>

	порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	К1-К 40
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	К1-К 40
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического	К1-К 40
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	К1-К 40
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	К1-К 40
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами	К1-К 40
ОК 6 Проявлять гражданско-	организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности	К1-К 40

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	продукции, оказываемой услуги.	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	К1-К 40
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	К1-К 40
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии	К1-К 40
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии	К1-К 40
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии	К1-К 40

4.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий (место, время, условия их выполнения) для ЭК

ЗАДАНИЕ К1

Экзаменационный билет №1

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.; ОК 01, 04,07.3-1-327.У-1- У41.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Котлеты куриные с гарниром и соусом»

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда «Котлеты куриные с гарниром и соусом» 3 порций.

2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес,

Экзаменационный билет №2

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.; ОК 01, 04, 07.3-1-3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации **заправочный суп «Щи со свежей капустой»** 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления 3 порций супа «Щи со свежей капустой».
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №3

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.; ОК 01, 04, 07.3-1-3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание приготовить и подготовить блюдо к презентации **заправочного супа «Солянка сборная мясная»** 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления супа «Солянка сборная мясная» 3 порции.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №4

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.; ОК 01, 04, 07.3-1-3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации **«Суп-пюре из овощей»** 3 порции.

Текст задания:

Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления «суп-пюре из овощей» 4 порции.

1. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
2. Подготовить необходимое сырье
3. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
4. Подготовить блюдо для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №5

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.; ОК 01, 04, 07.3-1-3-5. У-1- У-3. ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации **«Голубцы овощные»** на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда голубцы овощные на 3 порции..
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения,)

Экзаменационный билет №6

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Картофельная запеканка» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда картофельная запеканка на 3 порции
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовит блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №7

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Зразы картофельные» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда зразы картофельные на 3 порции.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №8

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Куриный суп с домашней лапшой» на3 порции..

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда куриный суп с домашней лапшой на 3 порции..
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций,ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката,указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №9

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Омлет, фаршированный с овощами» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда омлет, фаршированный с овощами на 3 порции.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить 3 для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения3)

Экзаменационный билет №10

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Бефстроганов с гарниром и соусом**», выбрать гарнир самостоятельно на 3 порции..

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда бефстроганов, с гарниром и соусом на 3 порции...
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №11

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Суп картофельный с горохом**» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда суп картофельный с горохом на 3 порции.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №12

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Кальмар фаршированный, с соусом и гарниром**» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления «Кальмар фаршированный с соусом и гарниром» на 3 порции.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций,ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката,указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №13

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Котлеты по киевски, гарнир, соус**» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда котлеты по киевски, гарнир и соус, на 3 порции.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций,ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката,указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №14

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Шницель рыбный натуральный, соус**» на 3 порции

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления полуфабрикат «Шницель рыбный натуральный , соус» на 3 порции

2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №15

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Бифштекс рубленый с овощами**» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда Бифштекс рубленый с овощами на 3 порции
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №16

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Рыба жареная кругляш, соус и гарнир**» , на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда Рыба жареная кругляш, соус и гарнир выбрать самостоятельно, на 3 порции
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №17

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «**Голубцы с мясом и рисом**» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда Голубцы с мясом и рисом» на 3 порции
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №18

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить, подготовить блюдо Котлеты натуральные, соус и гарнир выбрать самостоятельно, на 4 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда Котлеты натуральные, соус и гарнир выбрать самостоятельно, на 4 порции
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить полуфабрикат, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.

5. Подготовить полуфабрикат для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения, произвести вакуумирование)

Экзаменационный билет №19

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации «Зразы мясные с грибами, соус» на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда Зразы мясные с грибами, соус , на 3 порции.
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

Экзаменационный билет №20

Освоенные компетенции, усвоенные знания, умения, практический опыт: ПК 2.1-ПК 2.4.;ОК 01, 04,07.3-1-3-5.У-1- У-3.ПО-1- ПО-5.

Задание: приготовить и подготовить блюдо к презентации « Куринный рулет, с рисом и соусом», на 3 порции.

Текст задания:

1. Рассчитать и составить инструкционно-технологическую карту (ИТК) для приготовления блюда Куринный рулет с рисом и соусом, на 3 порции
2. Организовать рабочее место повара в соответствии с технологическим процессом
3. Подготовить необходимое сырье
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность выполнения операций, ТБ, санитарные нормы и требования.
5. Подготовить для временного хранения (провести бракераж готового полуфабриката, указать вес, сроки и температурный режим хранения)

4.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио

Критерии для оценки портфолио: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

4.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы)

Критерии для оценки защиты курсового проекта: НЕ ПРЕДУСМОТРЕНО

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта).

Вариант ведомости уровня сформированности компетенций у студентов (учащихся) по итогам экзамена квалификационного

Специальность _____ -

Группа _____ -

Наименование профессионального модуля (вид профессиональной деятельности)

Член комиссии _____ (Ф.И.О., должность)

№ п/п	Ф.И.О. студента	Задание 1	Наименование ПК, ОК (сгруппированных для задания)	Показатели (ОПОР)					Итоговая оценка
	Иванов К.Л.			д а	д а	д а	да	да	5 (отл)
	Петров Е.А.			н е т	д а	д а	да	да	4 (хор)
	И тд.								

				% да (не менее 70% - вид профессиональной деятельности освоен) 70-80% оценка – 3, и тд.	
--	--	--	--	---	--

Подпись

Дата

Приложение 1

Форма аттестационного листа

Характеристика

учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики	
ФИО _____, обучающийся(аяся) по профессии НПО / специальности СПО _____	
<i>код и наименование</i>	
успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю _____	
<i>наименование профессионального модуля</i>	
в объеме _____ час. с «__» ____ .20__ г. по «__» ____ .20__ г.	
В организации _____	
<i>наименование организации, юридический адрес</i>	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Характеристика студента по итогам практики (по желанию)	
Дата «__» ____ .20__	
Подпись руководителя практики _____	
Подпись ответственного лица организации _____	

Приложение 2

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ФИО _____

Обучающийся на 2 курсе по профессии СПО: 43.01.09 «Повар, кондитер», освоил программу профессионального модуля ПМ 02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» с оценкой _____

в объеме ____ час. с «__» ____ 20__ г. по «__» ____ 20__ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Учебная практика в объеме ____ часов: _____ (оценка или зачтено)

Итоговая аттестация по МДК: экзамен или ДЗ _____ (оценка)

Производственная практика ____ часов, _____ (оценка или зачтено)

Комиссия:

Председатель комиссии:

Члены комиссии: