

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

« 25 » августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю

ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

 Г.Л. Ломака

Протокол № 1

« 27 » август 2020 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 02 . Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

по специальности среднего профессионального образования ППССЗ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

Профессиональные компетенции

ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

Общие компетенции:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.	-Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	– Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
	-Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	- Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
	Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	– Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования. Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)
	– Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд.
	– Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены
	– Соответствие требованиям качества и оформления, подачи блюд

Результаты освоения общие компетенции

Результаты	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	-Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ;

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности; - портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи - рациональное распределение времени на все этапы решения задачи
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики; - умение работать в группе; - наличие лидерских качеств; - участие в студенческом самоуправлении; - участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; - самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); - составление резюме; - посещение дополнительных занятий; - освоение дополнительных рабочих профессий; - обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; - уровень профессиональной зрелости;

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; - использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- соблюдение техники безопасности; - соблюдение корпоративной этики (выполнение правил внутреннего распорядка); - ориентация на воинскую службу с учётом профессиональных знаний

В результате освоения профессионального модуля **ПМ. 02 . Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** обучающийся должен: **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
декорирования блюд сложными холодными соусами;
контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
проводить расчеты по формулам;
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

правила соусной композиции сложных холодных соусов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, доклады, проектов, конкурсы, викторины

3.1 Задания для оценки освоения МДК 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 02

Проверяемые результаты обучения: 3 1-23

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Экзаменационное задание №1

МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

- Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?**
 - 30...40;
 - 50...75;
 - 100... 125.
- Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?**
 - карповых, тресковых;
 - окуневых, осетровых;
 - лососевых, камбаловых.
- Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?**
 - после введения желатина, соли и уксуса;

- б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
 - в) после перемешивания и доведения до кипения.
4. **Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?**
- а) 1... 1,5 см;
 - б) 0,7... 1 см;
 - в) 0,5 см.
5. **Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?**
- а) 1...2 см;
 - б) 3...4 см;
 - в) 4...5 см.
6. **Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?**
- а) 1... 1,5 см;
 - б) 0,5...0,6 см;
 - в) 0,7...0,8 см.
7. **Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?**
- а) 40/60;
 - б) 75/125;
 - в) 50/100.
8. **Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?**
- а) польский;
 - б) майонез с корнишонами;
 - в) хрен с уксусом.
9. **Для сохранения витаминов в овощах следует:**
- а) очищенные овощи держать в холодной воде
 - б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
 - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
 - г) готовить овощи на пару
 - д) снимать тонкий слой кожицы
10. **При приготовлении салатов следует:**
- а) учитывать время варки овощей
 - б) соединять горячие и холодные овощи
 - в) использовать сильно разваренные овощи
 - г) заправлять салаты перед подачей на стол
11. **Правила охраны труда при жарении овощей**
- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
 - б) снимать сковороду с помощью сковородника
 - в) крышку снимать на себя
 - г) крышку снимать от себя
12. **Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов**
- а) варка
 - б) жарение
 - в) тушение
 - г) запекание
 - д) копчение
 - е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи
- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы
- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

Вставьте пропущенные слова

16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета.
17. Для открытых бутербродов используют хлеб _____ давности.
18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на _____.
19. Салаты-коктейли подают в _____ и _____.
20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке.

21. Найдите соответствие

Хранение при 4-8 ⁰ С	Время хранения
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

- 1)
- 2)
- 3)

23. Укажите выход салатов на одну порцию

- 1)

- 2)
- 3)

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- 1) сельдь нарезать кусочками
- 2) подать
- 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4) украсить листьями салата или веточками зелени
- 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- 6) лук нарезать кольцами
- 7) гарнир выложить букетами
- 8) сельдь полить салатной заправкой
- 9) сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10	50
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
Выход:	-	100		

Технология приготовления

Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

Температура подачи: $14 \pm 2^\circ\text{C}$.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения $4 \pm 2^\circ\text{C}$), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 250 порций салата «Столичного», по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

ТАБЛИЦА

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби.	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

74. Салат столичный

	I и II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Курица	152	105	115	79
Масса вареной мякоти				
птицы и дичи	—	40	—	30
Картофель	27	20*	48	35*
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы	6	5	—	—
Яйца	3/8 шт.	15	1/4шт.	10
Майонез	45	45	40	40
Выход	—	150	—	150

Экзаменационное задание №2

МДК 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

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

Время выполнения задания – 35 минут.

Вариант № 2.

Выберите правильный вариант ответа.

1. **Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?**
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) филе с кожей.
2. **Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?**
 - а) филе с кожей и костью;
 - б) чистое филе;
 - в) кругляши.
3. **С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?**
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
4. **Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?**
 - а) для того, чтобы лучше формировалась «горочка» из салата;
 - б) для улучшения вкуса;
 - в) чтобы остался майонез для оформления салата.
5. **Почему овощи для салатов нельзя переваривать?**

- а) снижается санитарное состояние;
 - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
 - в) при последующем нарезании овощи крошатся.
6. **Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и используемые для украшения, после очистки и нарезания не темнели?**
- а) бланшировать;
 - б) хранить в подкисленной воде;
 - в) посыпать сахаром.
7. **Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?**
- а) протереть через сито;
 - б) пропустить повторно через мясорубку;
 - в) снять с реализации.
8. **Для сохранения витаминов в овощах следует:**
- а) очищенные овощи держать в холодной воде,
 - б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
 - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
 - г) готовить овощи на пару,
 - д) снимать тонкий слой кожицы
9. **Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок**
- а) варка,
 - б) жарение,
 - в) тушение,
 - г) запекание,
 - д) припускание,
 - е) бланширование,
 - ж) копчение,
 - з) соление.
10. **Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:**
- а) соломка,
 - б) брусочки,
 - в) ломтики,
 - г) кружочки,
 - д) кубики.
11. **При приготовлении салатов следует:**
- а) соединять холодные и горячие овощи
 - б) использовать сильно разваренные овощи
 - в) учитывать время варки овощей
 - г) заправлять салаты перед подачей на стол
12. **Правила охраны труда при варке овощей**
- а) закладывать овощи в кипящую воду
 - б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
 - в) варить овощи при закрытой крышке
13. **Канapé относится к Бутерброда**
- а) открытым
 - б) закрытым

в) закусочным

14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

- а) 14 градусов
- б) 25 градусов
- в) 5 градусов

15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

Вставьте пропущенные слова

- 16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожице, для сохранения _____.
- 17. Простые и сложные бутерброды относятся к _____ и _____ бутербродам.
- 18. Обязательным компонентом винегрета является _____.
- 19. Жюльен из птицы относится к _____ закускам.
- 20. Температура подачи холодных блюд и закусок _____.

21. Найдите соответствие

<i>Хранение при 4-8°C</i>	<i>Время хранения</i>
1. заправленные салаты	1. 30-40 мин
2. бутерброды под пищевой пленкой	2. 1 час
3. паштеты	3. 24 часа

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

- 1)
- 2)

23. По способу приготовления бутерброды бывают.

- 1)
- 2)
- 3)

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)

25. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного

- 1) квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
- 2) вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
- 3) заправить салатной заправкой
- 4) все перемешать
- 5) лук нарезать полукольцами

- 6) оформить и подать
- 7) соленые огурцы нарезать ломтиками
- 8) добавить свеклу, заправленную растительным маслом
- 9) зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10 порций	30 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
Выход:	-	100		

Технология

приготовления

Капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

Температура подачи: 14±2°C.

Срок реализации: незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

3. Решите задачу.

Рассчитать количество сырья, с учетом сезонности, для приготовления 400 порций винегрета овощного, по II колонке сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, % отходов найти по таблице.

ТАБЛИЦА

Вид овощей	Нормы отходов, %	Вид овощей	Нормы отходов, %
Картофель молодой до 1 сентября	20	Цветная капуста	48
		Савойская капуста	22
Картофель с 1 сентября по 31 октября	25	Капуста кольраби.	35
		Лук репчатый	16
		Лук зеленый	20
Картофель с 1 ноября по 31 декабря	30	Лук зеленый парниковый	40
Картофель с 1 января по 28–29 февраля	35	Тыква	30
Картофель с 1 марта	40	Кабачки без кожицы	20
Морковь с ботвой молодая	50	Баклажаны сырые очищенные	15
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	20	Перец подготовленный для фарширования	25
Морковь с 1 января	25	Огурцы свежие неочищенные	5
Свекла с 1 сентября по 31 декабря	20	Салат-латук, ромен, кресс	28
Свекла с 1 января .	25	Шпинат	26
Редис красный с ботвой	37	Щавель.	24
Капуста белокочанная	20	Ревень	25
Капуста краснокочанная	15	Стручковая фасоль свежая	10
Брюссельская капуста на стебле	75	Капуста квашеная	30

75. Винегрет овощной

БРУТТО	НЕТТО	
Картофель	289	210*
Свекла	191	150*
Морковь	126	100*
Огурцы соленые	188	150
Капуста квашеная	214	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Масло растительное	100	100
Выход		1000

4.ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО _____,

Обучающейся 2 курса специальности ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

наименование профессионального модуля

в объеме 90 часов с « » 20 г. по « » 201 г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии.		
Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса.		
Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса.		
Приготовление и оформление сложных холодных блюд из птицы.		
Приготовление и оформление бутербродов и закусок для фуршетного стола.		
Декорирование блюд сложными холодными соусами.		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

В ходе учебной/производственной практики обучающимся освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.4. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного.
- ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Дата «___» _____ 20___ г

Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность
М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФПО

обучающийся 2 курса специальности ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование специальности

успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

наименование профессионального модуля

в объеме 72 часа с « » 201 г. по « » 201 г.

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии.		
Приготовление и оформление сложных холодных блюд из рыбы.		
Приготовление и оформление сложных холодных блюд из мяса.		
Приготовление и оформление сложных холодных блюд из птицы.		
Приготовление и оформление бутербродов и закусок для фуршетного стола.		
Декорирование блюд сложными холодными соусами.		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной практики

В ходе учебной/производственной практики обучающимся освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 2.4. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного.

ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Дата «__»____.201__

Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность

М.П.

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02. «**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**»

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02. **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

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

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

5.2. Выполнение заданий в ходе экзамена

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. -ПК 2.3. , ОК2, ОК3, ОК4, ОК6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить различные виды бутербродов. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту. Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК2.1-2.3., ОК.2, ОК 3, ОК.4., ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат из сырых овощей, заправку. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. –ПК 2.3 ОК.2, ОК 3, ОК.4., ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат с мясом, соус. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.,ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить салат с птицей, соус. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. –ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить салат с морепродуктами. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. –ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить сельдь с гарниром, заправку. Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;

- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. –ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов,

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу под маринадом Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. –ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить паштет из печени Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. –ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу заливную, соус Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1. ,ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить яйца фаршированные Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. –ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить филе из кур фаршированное Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. ,ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить яйцо под майонезом с гарниром Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить сельдь рубленую Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.1.,ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

требителями

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить баклажаны, тушёные с помидорами Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить язык заливной, соус Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 2.2. –ПК 2.3 ОК.2,ОК 3,ОК.4.,ОК.06

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рыбу под майонезом Рассчитать сырьё на 2 порции и оформить технологическую карту.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;

III . ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.

Инструкция

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

III. а. УСЛОВИЯ

Количество заданий 1/16

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

Литература для обучающегося

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер.- М.: Изд. центр «Академия», 2016.-400с.
2. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
3. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. - М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 128с.
4. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ - М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 208с. Цв. Ил.
5. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/- 3-е изд.,стер. М.: Изд.центр «Академия», 2014. – 176с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф. образования/ - М.: Изд. центр «Академия», 2017.- 208с. - М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.

Дополнительные источники:

7. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
8. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
9. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 240с.
10. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
11. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
12. Козлова С.Н, Феденишина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд.центр «Академия», 2011. -192с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд.центр «Академия», 2009. – 160с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП. М.: ООО «Дом словянской книги, 2013. – 576с.
15. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. - СПб.: Профи, 2009. – 296с.
16. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.: Изд.центр «Академия», 2010.- 208с.

Интернет-ресурсы:

17. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
18. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>.Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
19. <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
20. Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
21. «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
22. Кулинарный словарь. Описание редких и общеупотребимых кулинарных терминов, названий блюд и продуктов, а также краткие исторические справки, касающиеся кулинарии. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gotovim.ru/dictionary/>, свободный.
23. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.