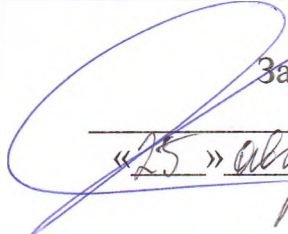


Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции.
по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей 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 » августа 20 20 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: ПМ 03 **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

1.1. Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН)
	– Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт – Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса
ПК. 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	- Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).
	– Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической документацией (СанПиН)
	– Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса
ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур, технологическими картами).
	Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативно-технологической

	документацией (СанПиН)
	Выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований в соответствии с нормативной документацией (СанПиН 2.3.6.1079-01, инструкцией по охране труда).
	Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт
	Соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования требованиям технологического процесса.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; - 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.	- Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления сложной горячей 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 горячей кулинарной продукции;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- 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.	- Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- 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 (подчи-	- Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;

ненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- 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

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля **ПМ .03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** обучающийся должен **иметь практический опыт:**

ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;

ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.3 проводить расчеты по формулам

У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

У.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

У.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;

У.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;

классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;

классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;

методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;

требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;

основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;

методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд

варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;

ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;

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

правила соусной композиции горячих соусов

температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;

варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;

варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;

технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;

гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;

правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;

технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
 варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
 варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
 риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции

2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.03	Экзамен . Курсовая работа	Защита лабораторных и прак-

		<p>тических работ, рефератов, проектов, презентаций, курсовой.</p> <p>Оценка выполнения тестовых заданий.</p> <p>Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.</p>
УП	Дифференцированный зачет	<p>Оценка проверочных заданий по учебной практике.</p> <p>Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике</p>
ПП	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.03	<p>Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный.</p> <p>Выполнение практического задания на изготовление продукции</p>	

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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, конкурсы, викторины

3.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК 03.01

Проверяемые результаты обучения: У 1- 7, З 1-52

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

Специальность ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей продукции

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

16. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

- а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

17. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

- а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

18. Не очищают от кожицы редис

- а) красный; б) белый.

19. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

- а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

20. Ломтики картофеля можно получить

- а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

21. Шашки – форма нарезки

- а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

22. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

- а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

23. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- 1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
3) крошка; в) для соусов, супов;
4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

24. Ромбиками нарезают

- а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

25. Перезрелые помидоры используют

- а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

26. В воде хранят

- а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

28. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

- а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

29. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

- а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

30. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

- а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

31. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

- а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

32. При температуре 250-280° С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу

33. В каком случае капуста тушенная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль;
в) не добавили уксус.

34. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

35. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

36. 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.

37. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

38. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

39. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

40. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

41. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

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

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

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

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

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

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

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

а) окунь; б) маринка; в) ставрида.

46. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля; в) нототения, треска, хек.

Допишите предложения.

47. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

48. Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

49. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

50. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют _____.

Допишите предложения.

51. Припускают рыбу, обладающую Припускание дает возможность сохранить в рыбе ... и ее форму.
52. Порционные куски рыбы заливают ... водой, плотно закрывают крышкой, нагревают до кипения и ... температуры не ниже 80 °С.
53. Порционные куски отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более ... мин.
54. Для жарки рыбы используют растительное масло, а также

Выберите правильный вариант ответа.

55. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?

- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40$ °С свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе.

56. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?

- а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200.

57. Как определить готовность жареной рыбы?

- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; в) по вкусу, по внешнему виду.

58. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

59. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85... 90$ °С?

- а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно.

60. С какой целью при варке и припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?

- а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет.
- 61. Какую панировку используют для зраз рубленых?**

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

62. Что означает термин «жиловка»?

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

63. 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.

64. От чего зависит кулинарное использование частей мяса?

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

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

66. Определите и впишите название блюда по описанию:

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

67. Вставить пропущенные слова.

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

Экзаменационное задание

Специальность СПО 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготов- ки.

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей продукции

Вариант № 2.

1. К каким блюдам используют соус белый основной?

- а) для запекания мяса или рыбы, супов
- б) к биточкам, котлетам из кур
- в) к блюдам из овощей, к сосискам

2. При какой температуре отпускают холодные супы?

- а) 8...10°C; б) 14...15°C; в) 15...20°C.

3. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

- а) перемешивание; б) растирание; в) нагревание; г) взбивание.

4. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка приме- няют прием:

- а) стерилизации; б) защипывания; в) бланширования; г) процеживания.

5. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°C; б) 50-60°C; в) 110-120°C; г) 130-140°C.

6. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

- а) сухая; б) жировая; в) холодная

7. Производным какого соуса является соус томатный?

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

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. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной конси- стенции?

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

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

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

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

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

16. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

17. Большая продолжительность варки

а) на пару; б) в воде.

18. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым; в) остывшим.

19. Для варки в молоке, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

20. При температуре 170-180° С овощи жарят

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

21. Для жарки из отварного, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

22. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

23. Картофельные зразы

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

24. Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

- 25. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму**
 а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.
- 26. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?**
 а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.
- 27. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся**
 а) при припускании; б) при варке.
- 28. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?**
 а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы
- 29. Температура отпуска горячих овощных блюд –**
 а) не ниже 55°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.
- 30. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня**
 а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.
- 31. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?**
 а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком; в) разделяют на филе.
- 32. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?**
 а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.
- 33. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?**
 а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.
- 34. У каких рыб кожу снимают «чулком»?**
 а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда.
- 35. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?**
 а) линь; б) камбала; в) судак.

Допишите предложения.

- 36.** Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
- 37.** Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____
- 38.** Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____
- 39.** К тощим рыбам относят треску, _____
- 40. Заполните таблицу недостающими сведениями.**

Способ размораживания	Рыба	Продолжительность размораживания и особенность обработки, потери массы
На воздухе	Все виды филе, крупная рыба, осетровые, сомовые, нототения и _____ <i>тушки специальной разделки</i>	Не разворачивая бумагу. Крупные блоки — 24 ч. Рыбу — 4... 10 ч. Потери массы 2 %
В воде	Чешуйчатая и бесчешуйчатая Мелкая Крупная	
Комбинированный	Сквама Скумбрия Ставрида Батгерфиш	
Можно не размораживать	Навага, _____ _____ _____	Легче обрабатывать, меньше отходов, не деформируются, сохраняют пищевые вещества

Выберите правильный вариант ответа.

- 41. За счет чего при варке и жарке рыбы происходит изменение ее массы и объема?**

а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды.

42. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?

а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25.

43. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?

а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона.

44. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?

а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы.

45. За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?

а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна.

46. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?

а) при жарении не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью.

47. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?

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

48. Перечислите полуфабрикаты, которые готовят с наименьшим содержанием хлеба

49. Как приготовить полуфабрикат люля-кебаб?

Ответьте на вопрос:

50. Какова форма нарезки бефстроганов? _____

51. Чем отличается ромштекс от антрекота? _____

52. Какова форма нарезки гуляша? _____

53. Чем отличается эскалоп от шницеля отбивного? _____

54. Чем отличается лангет от филе? _____

55. Какие продукты используют для шпигования мяса?

56. Чем отличается котлета отбивная от котлеты натуральной?

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

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

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

63. Как размораживают птицу?

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

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

65. Почему для котлетной массы используют черствый хлеб?

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики).

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Приготовление сложных супов	ПК 3.1, ОК 1-9, ПО-1-5, У-1-7, 3 – 1, 3-5, 3-7,3-9-10,3-17-18,,3-20-22,3-23,3-25,3-29,3-34,3-36-37
Приготовление сложных соусов	ПК 3.2, ОК 1-9, ПО1-5, У-1-7, 3-1, 3 6-7, 3-10, 3-11, 3-12, 3-14, 3-15, 3-16, 3-17,3-21,24,25,26,31,32,33,35-37
Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	ПК 3.3 , ОК 1-9, ПО-1-5, У1-7, 3-1, 3-3-5, 3-9-13, 3-20-21, 3-24-26, 3-29,32,34,36,37
Приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	ПК 3.4, ОК 1-9, ПО-1-5, У-1-7,3-1,8,10,11,17,19,-21,24-29,31,34,36,37
Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции	ПК-3.1-3.4, ПО-4, У-6,29
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК3.1-3.4, ПО-3, У-2, У-4, 3 21,3-27-28

4.2.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК.1- 3, ОК 1-9, ПО-1, У- 5, 3-1, 3-12, 3-13, 3-14,
принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-3, ПО-2, У-3, 3-7
проводить расчеты по формулам;	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-3, ПО-4, У-5 У-6, 3-9, 3-10
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-4, У-5, 3-10,

выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;	ПК 1-3, ОК1-9, ПО-1, У-2, У-4, 3-1, 3-11. 3-12, 3-14,
---	---

4.3. Форма аттестационного листа

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающейся _____ курса специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошла учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

в объеме _____ часов с «_____» _____ 2018г. по «_____» _____ 2018г.

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
Разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, составить ТК, провести органолептическую оценку и сервировку сложных супов.		
Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов (солянка сборная мясная, борщ украинский, суп-пюре из грибов и т.д)		
Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов красных, производных белого, яично- масляных и т.д		
Контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции		
Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.		
Сервировка и оформление сложной горячей кулинарной продукции. Участие в бракераже продукции горячего цеха.		

Приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь		
Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: и рыбы, мяса, птицы.		
Организация технологического процесса приготовления горячих блюд из круп. Бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.		
Организация технологического процесса приготовления горячих блюд массового спроса: супов, соусов, блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса и птицы		

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

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

ПК 3.1 Организовать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих супов.

ПК 3.3 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК 1. Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней

устойчивый интерес.

ОК 2. Организовать 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 развития.

ОК 5. 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, организовать 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.

Дата «__» _____ 2018 г

Подпись руководителя практики
_____/ ФИО, должность

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

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

ФИО

обучающейся _____ курса специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошла учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 03
«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продук-
ции»

наименование профессионального модуля

в объеме _____ часа с «__» _____ 2018г. по «__» _____ 2018 г.

в организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление сложных супов	12	
Приготовление сложных соусов.)	6	
Приготовление сложных блюд из круп и макаронных изделий.	6	
Приготовление сложных блюд и гарниров из овощей.	6	

Приготовление блюд из отварной и жареной рыбы	6	
Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	6	
Приготовление блюд из отварного и жареного мяса	6	
Приготовление блюд из тушеного мяса	6	
Приготовление блюд из натурально-рубленного мяса и котлетной массы	6	
Приготовление сложных горячих мясных блюд и блюд из птицы.	12	
	72 часа	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной / производственной_практики

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

ПК 3.1 Организовать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовать и проводить приготовление сложных горячих супов.

ПК 3.3 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

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

ОК 2. Организовать 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 развития.

ОК 5. 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, организовать 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.

Дата «___» _____ 2018 г

Подпись руководителя практики

_____ / ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ / ФИО, должность

М.П.

5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки**. Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции. Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность) 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

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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 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 3.1 ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Борщ украинский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачества 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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Рассольник московский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачества 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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Солянка домашняя 2 порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Суп – пюре из цветной капусты 2 порции.**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания:

Приготовить блюдо: **Суп прозрачный из кур с гарниром 2 порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2. -3.3., ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Жульен из курицы и грибов 2 порции.**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.3. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Баклажаны фаршированные мясом 2 порции.**

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;
- расчет сырья на 2 порций и оформление технологической карты.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.3. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Шампиньоны фаршированные 2 порции.**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 9.

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.3. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Сыр, жареный в панировке 2 порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Запеченная грудка с овощами 2 порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Зразы донские с гарниром 2 порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Рыба жаренная с зеленым маслом 2порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4. ОК 2., ОК 3., ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Эскалоп натуральный с гарниром 2 порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4. ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо : **Зразы отбивные с гарниром**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4. ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Котлеты пожарские с гарниром**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4. ОК 2.,ОК 3.,ОК 4, ОК 6.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Курица фаршированная рисом 2 порции**

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;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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

(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)

Условие выполнения заданий.

Литература для студента

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., «Кулинария».- М.: ИРПО; 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. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептр блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.
6. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд.центр «Академия», 2014.- 176с.

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. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
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, Фединишина 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. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд.центр «Академия», 2011.- 160с.
15. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
16. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.:

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)
2. 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.
- 3 <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
- 4 Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
- 5 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).
- 6 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.
- 7 <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.
- 8 <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации
- 9 <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.