

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.07. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар)
по ГПССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального ПМ.07. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар) 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 2020 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар) является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар). 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). Итого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Код контролируемой компетенции	Оценочные средства		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
МДК 07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	ПК 7.1	Контроль результата выполнения проверочных работ по теме, самостоятельных работ. Тестирование. Контрольные работы	Экзамен	Экзамен (квалификационный) Выполнение практического задания на изготовление продукции
	ПК 7.2	Контроль результата выполнения проверочных работ по теме, самостоятельных работ. Тестирование. Контрольные работы		
УП 07.01 Учебная практика	ПК 7.1 ПК 7.2	Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ по учебной практике		дифференцированный зачет

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (по профессии 16675 Повар)**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий
ОК 1	Понимать сущность и профессиональную 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 значимость
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-коммуникативные 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, результат выполнения
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)

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО. 1. разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей и грибов для простой кулинарной продукции;
- ПО. 2. расчет массы овощей и грибов для полуфабрикатов;
- ПО. 3. организация технологического процесса подготовки овощей и грибов для простой кулинарной продукции;
- ПО. 4. использовать различные методы, оборудование и инвентарь для производства для простой кулинарной продукции;
- ПО. 5. органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из овощей и грибов;
- ПО. 6. принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов для простой кулинарной продукции;
- ПО. 7. проводить расчеты по формулам;
- ПО. 8. приготавливать блюда из овощей, консервов и концентратов;
- ПО. 9. готовить простые блюда из картофеля, овощей, бобовых и макаронных изделий;
- ПО. 10. производить нарезку хлеба, овощей и зелени;
- ПО. 11. выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простой кулинарной продукции;
- ПО. 12. обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании, хранении овощей и грибов

знать:

3. 1. ассортимент полуфабрикатов из овощей и грибов для простой кулинарной продукции;
3. 2. ассортимент круп и макаронных изделий;
3. 3. технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
3. 4. выход каш различной консистенции из 1 кг крупы;
3. 5. способы подготовки крупы к тепловой обработке;
3. 6. правила варки каш различной консистенции;
3. 7. обеспечение сохранности витаминов и повышение пищевой ценности изделий из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий;
3. 8. виды овощей и требования к их качеству для приготовления простой кулинарной продукции;
3. 9. способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления простой кулинарной продукции;
3. 10. основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей и грибов;
3. 11. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при обработке и подготовке полуфабрикатов из овощей и грибов;
3. 12. способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов;
3. 13. требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.

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 рефератов.

Проверяемые результаты обучения: 3 1-13

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.
4 балла	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно использует знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности. В задании допущены ошибки при обработке результатов, не соблюденны правила округления математических единиц с точностью десятых. В технологических схемах допущены незначительные технологические ошибки.
3 балла	В задании допущены грубые ошибки при обработке результатов, не соблюдены правила округления математических единиц с точностью до десятых. Технологические схемы составлены с нарушением технологических операций. Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения.

2 балла	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач.
---------	--

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ **по профессиональному модулю**

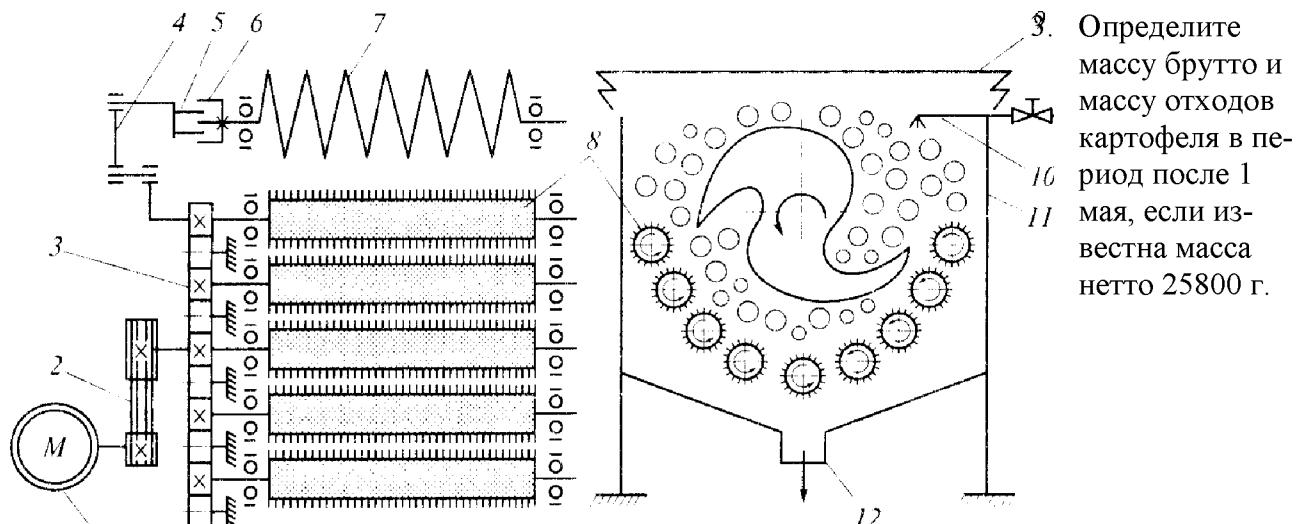
ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар)

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Характеристика заготовочных ПОП (фабрика заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика кухня, комбинат питания)
3. Характеристика заготовочных ПОП и предприятий с полным циклом производства (столовая, ресторан, бар, кафе, кафетерий, закусочная, чайная, шашлычная, пельменная, чебуречная, пирожковые, пиццерия, бистро)
4. Рациональное размещение ПОП
5. Организация работы овощного цеха
6. Способы и схемы мытья
7. Вибрационная овощемоечная машина ММВ-2000. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации
8. Моечно-очистительная машина (пиллер). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации
9. Способы очистки овощей
10. Дисковая периодическая картофелеочистительная машина МОК-150 (МОК-300). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации
11. Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации
12. Формы нарезки плодов и овощей
13. Требования, предъявляемые к нарезаемым продуктам
14. Универсальная овощерезательная машина МРО50-200. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации
15. Организация работы хлеборезки
16. Основные понятия, согласно ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
17. Технологические принципы производства кулинарной продукции
18. Пути индустриализации и повышения экономической эффективности производства продукции общественного питания
19. Классификация кулинарной продукции
20. Ассортимент кулинарной продукции
21. Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе
22. Технологические свойства овощей (значение в питании и строение растительной клетки)
23. Технологический процесс первичной механической обработки овощей
24. Технологический процесс обработки картофеля и формы его нарезки

25. Технологический процесс обработки моркови и формы её нарезки
 26. Технологический процесс обработки свеклы и формы её нарезки
 27. Технологический процесс обработки капустных овощей и формы нарезки
 28. Технологический процесс обработки луковых овощей, формы нарезки
 29. Технологический процесс обработки салатно-шпинатных овощей, кулинарное ис-
 пользование
30. Технологический процесс обработки ароматической зелени, кулинарное использо-
 вание
31. Технологический процесс обработки тыквы, кулинарное использование
 32. Технологический процесс обработки кабачков и патиссонов, кулинарное использо-
 вание
33. Технологический процесс обработки свежих огурцов, кулинарное использование
 34. Технологический процесс обработки томатов, кулинарное использование
 35. Технологический процесс обработки перца овощного, кулинарное использование
 36. Технологический процесс обработки десертных овощей, кулинарное использование
 37. Технологический процесс обработки консервированных, соленых, квашеных ово-
 щей, кулинарное использование
38. Технологический процесс обработки сушеных овощей, кулинарное использование
 39. Технологический процесс обработки замороженных овощей, кулинарное использо-
 вание
40. Хранение овощных полуфабрикатов
 41. Характеристика холодных блюд и закусок
 42. Технологический процесс приготовления бутербродов
 43. Технологический процесс приготовления салатов и винегретов
 44. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных и припущен-
 ных овощей
45. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей
 46. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей
 47. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп
 48. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых овощей
 49. Механические способы обработки продуктов
 50. Значение и приемы тепловой обработки
 51. Основные способы тепловой обработки продуктов (жарка, варка)
 52. Комбинированные приемы тепловой обработки продуктов
 53. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

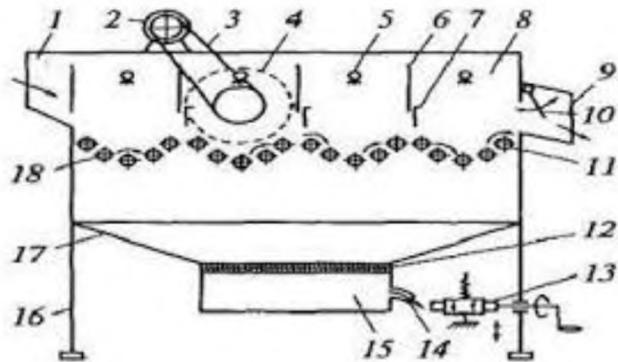
1. Моечно-очистительная машина (пиллер). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации
2. Технологический процесс первичной механической обработки овощей



4. Характеристика холодных блюд и закусок

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

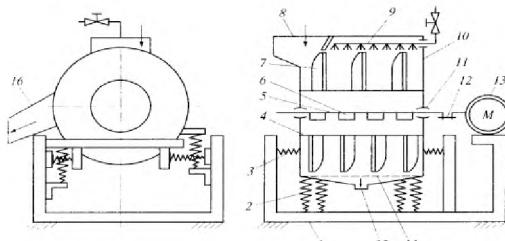
1. Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



2. Технологический процесс обработки свежих огурцов, кулинарное использование
3. Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обработке 100 кг свеклы в ноябре и феврале
4. Технологический процесс приготовления бутербродов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

1. Вибрационная овощемоечная машина ММВ-2000. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



2. Технологический процесс приготовления салатов и винегретов
3. Определите массу брутто и выход отварных огурцов, нарезанных дольками для варки солянки, если масса нетто составляет 78 кг.
4. Значение и приемы тепловой обработки

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

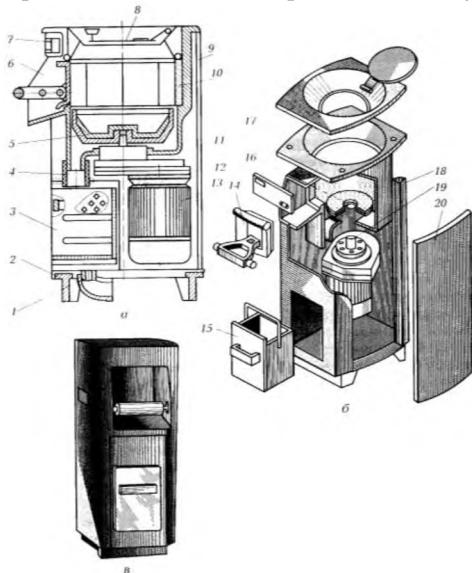
1. Организация работы овощного цеха
2. Технологический процесс обработки салатно-шпинатных овощей, кулинарное использование
3. Определите, какое количество свеклы необходимо для приготовления 145 порций свеклы тушеной в сметане №317 в период с 25 ноября в кафе
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

1. Организация работы хлеборезки
2. Технологический процесс обработки свеклы и формы её нарезки
Вычислите разницу в количестве отходов, если обрабатывают 57 кг свежих грунтовых помидор и парниковых
3. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

1. Дисковая периодическая картофелеочистительная машина МОК-150 (МОК-300). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



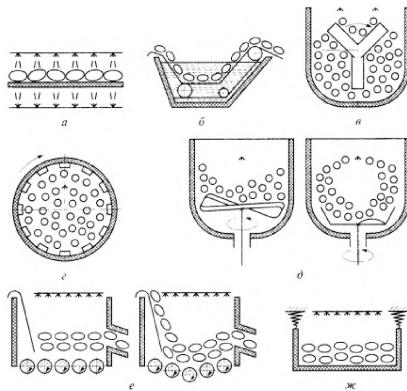
2. Технологический процесс обработки консервированных, соленых, квашеных овощей, кулинарное использование
3. Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обработке 745 г зелени петрушки свежей и эстрагона свежего
4. Основные способы тепловой обработки продуктов (жарка, варка)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

1. Характеристика додотовочных ПОП и предприятий с полным циклом производства
2. Технологический процесс обработки томатов, кулинарное использование
3. В столовой имеется 74 кг моркови для приготовления пудинга из моркови №356. Определите какое количество порций можно приготовить в период с 1 сентября и с 25 марта.
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных и припущеных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

1. Способы и схемы мытья



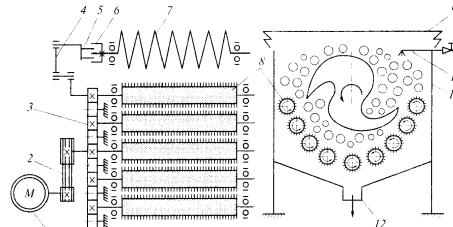
2. Технологический процесс первичной механической обработки овощей
3. Определите массу отходов при обработке 25 кг картофеля в период после 18 ноября
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

1. Характеристика готовочных ПОП и предприятий с полным циклом производства
2. Технологический процесс обработки замороженных овощей, кулинарное использование
3. Определите перечень сырья, необходимого для приготовления капусты отварной с соусом в ресторане, в период со 2 сентября. Общее количество 240 порций
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

1. Моечно-очистительная машина (пиллер). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



2. Технологический процесс обработки капустных овощей и формы нарезки
3. Определите массу жареных помидор и массу отходов, если обрабатываются 80 кг грунтовых помидор
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

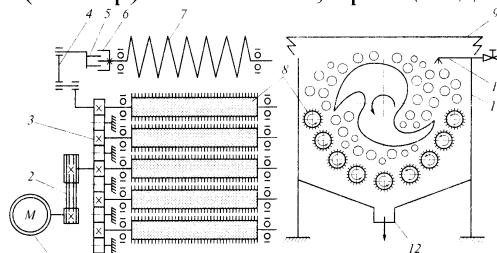
1. Организация работы хлеборезки
2. Хранение овощных полуфабрикатов
3. Определите выход перца свежего для пассерования, если масса брутто составляет 48 кг
4. Комбинированные приемы тепловой обработки продуктов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

1. Рациональное размещение предприятий общественного питания
2. Технологический процесс обработки свежих огурцов, кулинарное использование
3. В столовой имеется 74 кг моркови для приготовления пудинга из моркови №356. Определите какое количество порций можно приготовить в период с 1 сентября и с 25 марта.
4. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

1. Моечно-очистительная машина (пиллер). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



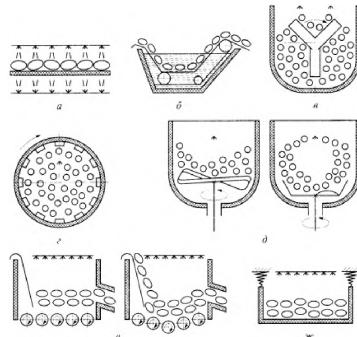
2. Технологический процесс обработки картофеля и формы его нарезки
3. Определите набор сырья для приготовления 68 порций картофеля в молоке №693 для кафе на празднование Дня защитника отечества, если известно, что выход одной порции 140 г
4. Характеристика холодных блюд и закусок

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Технологический процесс обработки луковых овощей, формы нарезки
3. Определите разницу в количестве отходов укропа молодого свежего и салата латук, если известно, что масса брутто составляет 723,6 г.
4. Технологический процесс приготовления бутербродов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

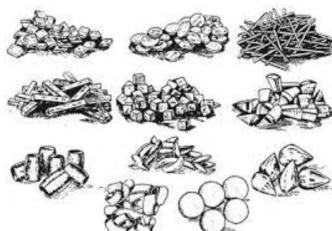
1. Способы очистки овощей



2. Технологический процесс обработки перца овощного, кулинарное использование
3. Определите перечень сырья, необходимого для приготовления капусты отварной с соусом в ресторане, в период со 2 сентября. Общее количество порций 240.
4. Технологический процесс приготовления салатов и винегретов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

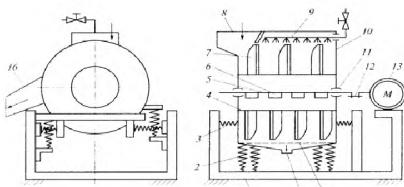
1. Формы нарезки плодов и овощей



- Характеристика холодных блюд и закусок
- Определите, какое количество порций картофеля жаренного №696 можно приготовить на новогодние праздники из 76 кг картофеля, если выход одной порции составляет 230 г.
- Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

- Вибрационная овощемоечная машина ММВ-2000. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



- Технологический процесс обработки ароматической зелени, кулинарное использование
- Определите массу брутто отварной спаржи, если масса нетто 29 кг, а также массу отходов при холодной обработке
- Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных и припущеных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

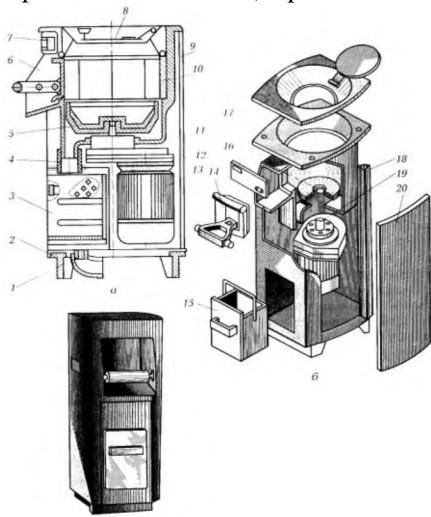
- Организация работы овощного цеха
- Технологический процесс обработки луковых овощей, формы нарезки
- Определите массу отходов при обработке 41 кг капусты белокочанной
- Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

- Формы нарезки плодов и овощей
- Технологический процесс обработки перца овощного, кулинарное использование
- Определите выход пассерованного лука порей, если масса брутто 787 г.
- Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

- Дисковая периодическая картофелеочистительная машина МОК-150 (МОК-300). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации

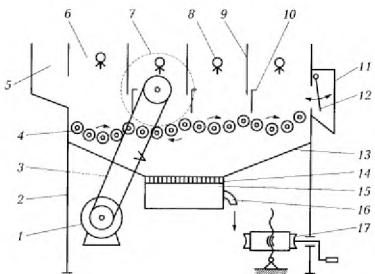


- Комбинированные приемы тепловой обработки продуктов

3. Рассчитать разницу в количестве отходов при холодной обработке 100 кг свеклы в ноябре и феврале
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

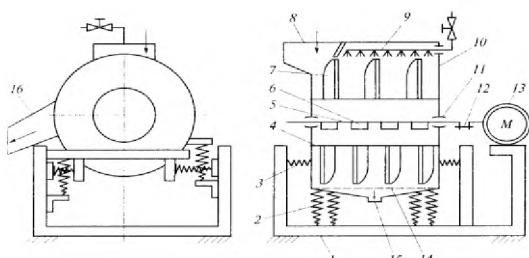
1. Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



2. Технологический процесс обработки тыквы, кулинарное использование
3. Определите массу брутто перца болгарского маринованного в банках, если масса нетто 97 кг, а также массу отходов при холодной обработке
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

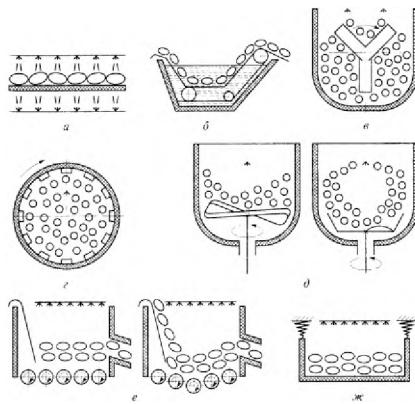
1. Вибрационная овощемоечная машина ММВ-2000. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



2. Технологический процесс приготовления бутербродов
3. Определите выход отварных артишоков и массу отходов при первичной обработке, если масса брутто составляет 48 кг
4. Значение и приемы тепловой обработки

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

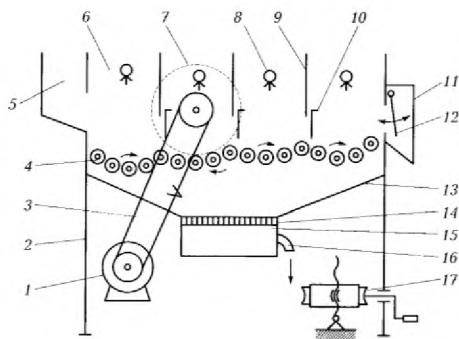
1. Способы и схемы мытья



2. Технологический процесс обработки консервированных, соленых, квашеных овощей, кулинарное использование
3. Определите выход пассерованного лука репчатого в период с 14 августа, если масса брутто 87 кг
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных и припущеных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26

1. Картофелеочистительная машина непрерывного действия КНА-600М. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



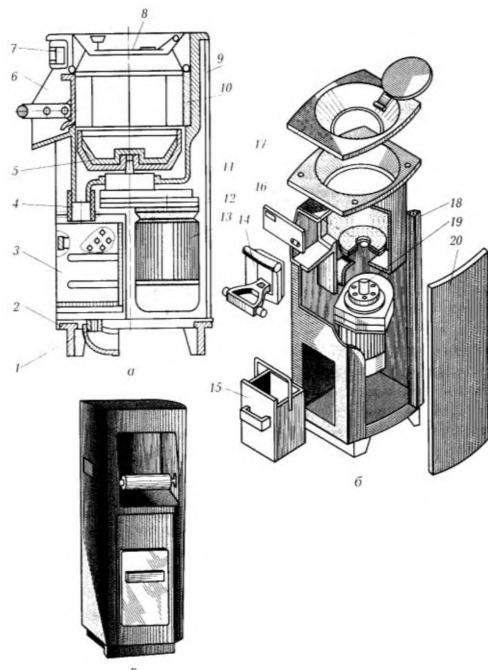
2. Технологический процесс обработки десертных овощей, кулинарное использование
3. Определите выход отварных свежих белых грибов и массу отходов при первичной обработке, если масса брутто составляет 118 кг
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

1. Требования, предъявляемые к нарезаемым продуктам
2. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов
3. Произвести расчет сырья на 15 порций, для приготовления винегрета овощного в данный период, если выход одной порции 230 г.
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №28

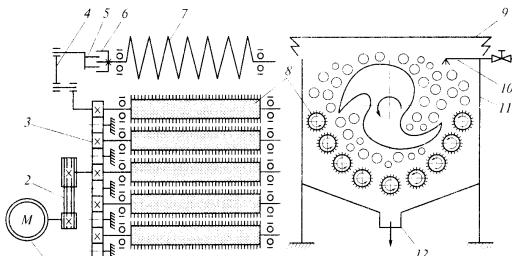
1. Дисковая периодическая картофелеочистительная машина МОК-150 (МОК-300). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



2. Значение и приемы тепловой обработки
3. Определите набор сырья для приготовления блюда №314 Овощи припущенные в молочном соусе для 54 человек в период с 17 июля
4. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №29

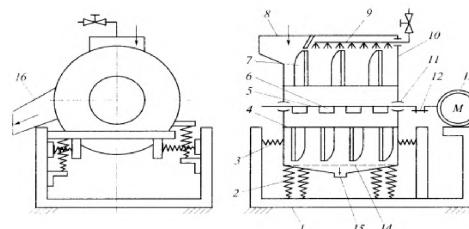
1. Моечно-очистительная машина (пиллер). Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



1. Основные способы тепловой обработки продуктов (жарка, варка)
2. Вычислите разницу в количестве отходов, если обрабатывают 57 кг свежих грунтовых помидор и парниковых
3. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых овощей

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №30

1. Вибрационная овощемоечная машина ММВ-2000. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации



1. Основные способы тепловой обработки продуктов (жарка, варка)
2. Определите массу п/ф и массу отходов при механической обработке 45 кг свежих грунтовых неочищенных огурцов

3. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей

Виды работ по учебной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 7.1 ПК 7.2, ОК 1-9, ПО 3-4, ПО 6, ПО 8-12 3 11
Органолептическая оценка качества приготовленных блюд и кулинарных изделий	ПК 7.1 ПК 7.2, ОК 1-9, ПО 5, ПО 12, 3 3, 3 7, 3 10,
Технологический процесс первичной обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов	ПК 7.1, ПО 1-12, 3 1, 3 7, 3 8-13
Технологический процесс приготовления открытых, закрытых бутербродов и канапе	ПК 7.1, ПО 1-12, 3 7-13
Технологический процесс приготовления простых салатов и винегретов из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы	ПК 7.1, ПО 1-12, 3 7-13
Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из вареных, припущеных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов	ПК 7.1, ПО 1-12, 3 1, 3 7, 3 8-13
Технологический процесс приготовления простых блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря	ПК 7.2, ПО 1-12, 3 1, 3 7, 3 8-13
Технологический процесс приготовления простых блюд и закусок из мяса и субпродуктов	ПК 7.2, ПО 1-12, 3 1, 3 7, 3 8-13
Технологический процесс приготовления простых блюд и закусок из домашней птицы	ПК 7.2, ПО 1-12, 3 1, 3 7, 3 8-13
Технологический процесс приготовления простых закусок из яиц	ПК 7.2, ПО 1-12, 3 1, 3 7, 3 8-13
Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	ПК 7.2, ПО 1-12, 3 2-9, 3 13
Технологический процесс приготовления простых блюд из творога	ПК 7.2, ПО 1-12, 3 2-9, 3 13

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. 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

наименование профессионального модуля

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

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих (профессии 16675 «Повар»)

в объеме _____ часов с «____» 201 г. по «____» 201 г.

Обучающийся **соблюдал / не соблюдал** трудовую дисциплину, правила техники безопасности, правила внутреннего трудового распорядка (**нужное подчеркнуть**).

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и/или правил техники безопасности:

Качество выполненных работ в соответствии с технологическими требованиями

Вид работ	ПК	Качество выполненных работ (оценка)
Технологический процесс первичной обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов	ПК 7.1	
Технологический процесс приготовления открытых, закрытых бутербродов и канапе	ПК 7.1	
Технологический процесс приготовления простых салатов и винегретов из овощей, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы	ПК 7.1	
Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из вареных, припущеных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов	ПК 7.1	
Технологический процесс приготовления простых блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря	ПК 7.2	

Технологический процесс приготовления простых блюд и закусок из мяса и субпродуктов	ПК 7.2	
Технологический процесс приготовления простых блюд и закусок из домашней птицы	ПК 7.2	
Технологический процесс приготовления простых закусок из яиц	ПК 7.2	
Технологический процесс приготовления простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	ПК 7.2	
Технологический процесс приготовления простых блюд из творога	ПК 7.2	

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики (отношение к работе, проявленная активность, общественная работа, дисциплинированность)

Итоговая оценка по практике (по пятибалльной шкале) _____

Куратор практики _____
подпись _____ *И.О. Фамилия* _____ «__» _____ 20 ____ г.

С результатами прохождения практики ознакомлен

подпись _____ *И.О. Фамилия* _____ «__» _____ 20 ____ г.

ВОПРОСЫ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ по учебной практике

ПМ. 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16675 Повар)

- 1.Классификация кулинарной продукции
2. Ассортимент кулинарной продукции
3. Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе
4. Технологические свойства овощей (значение в питании и строение растительной клетки)
5. Технологический процесс первичной механической обработки овощей
6. Технологический процесс обработки картофеля и формы его нарезки
7. Технологический процесс обработки моркови и формы её нарезки
8. Технологический процесс обработки свеклы и формы её нарезки
9. Технологический процесс обработки капустных овощей и формы нарезки
- 10.Технологический процесс обработки луковых овощей, формы нарезки
- 11.Технологический процесс обработки салатно-шпинатных овощей, кулинарное использование
- 12.Технологический процесс обработки ароматической зелени, кулинарное использование
- 13.Технологический процесс обработки тыквы, кулинарное использование
- 14.Технологический процесс обработки кабачков и патиссонов, кулинарное использование
- 15.Технологический процесс обработки свежих огурцов, кулинарное использование
- 16.Технологический процесс обработки томатов, кулинарное использование
- 17.Технологический процесс обработки перца овощного, кулинарное использование
- 18.Технологический процесс обработки десертных овощей, кулинарное использование
- 19.Технологический процесс обработки консервированных, соленых, квашеных овощей, кулинарное использование
- 20.Технологический процесс обработки сушеных овощей, кулинарное использование
- 21.Технологический процесс обработки замороженных овощей, кулинарное использование
- 22.Хранение овощных полуфабрикатов
- 23.Характеристика холодных блюд и закусок
- 24.Технологический процесс приготовления бутербродов
- 25.Технологический процесс приготовления салатов и винегретов
- 26.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из вареных и припущеных овощей
- 27.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из тушеных овощей
- 28.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из запеченных овощей
- 29.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп
- 30.Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых овощей
- 31.Механические способы обработки продуктов
- 32.Значение и приемы тепловой обработки
- 33.Основные способы тепловой обработки продуктов (жарка, варка)
- 34.Комбинированные приемы тепловой обработки продуктов
- 35.Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов
- 36.Санитарные требования к одежде персонала предприятий общественного питания
- 37.Личная гигиена. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук
- 38.Требования к внешней среде и благоустройству предприятий общественного питания.

Гигиена воздуха

39. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции и отоплению на предприятиях общественного питания
40. Санитарно-гигиенические требования к воде и канализации на предприятиях питания
41. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным помещениям
42. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструменту, таре и посуде
43. Санитарные требования к посуде на предприятиях общественного питания

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

тема: **«СПОСОБЫ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ»**

Вариант №1

- №1.** Перечислите механические способы кулинарной обработки продуктов
- №2.** Дайте характеристику процессу варки продуктов, с указанием температурных режимов
- №3.** Какие показатели тепловой обработки продуктов являются положительными?
- №4.** Какие способы жарки вы знаете? Какой из этих способов считаете лучше и почему?
- №5.** Какой тепловой процесс называют бланшированием?

- №6.** Какие продукты и с какой целью используют для пассерования?

Вариант №2

- №1.** Перечислите тепловые способы кулинарной обработки продуктов
- №2.** Дайте характеристику процессу жарки продуктов, с указанием температурных режимов
- №3.** Какие показатели тепловой обработки продуктов являются отрицательными?
- №4.** Какие способы варки вы знаете? Какой из этих способов считаете лучше и почему?
- №5.** Какой тепловой процесс называют пассерованием?
- №6.** Какие продукты подвергают бланшированию и с какой целью?

тема: **«КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ХАРАКТЕРИСТИКА ЦЕХОВ»**

Вариант №1

- №1.** Характеристика основных типов предприятий общественного питания
- №2.** Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
- №3.** Характеристика ресторанов
- №4.** Классификация предприятий общественного питания с полным циклом производства
- №5.** Организация работы овощного цеха

Вариант №2

- №1.** Характеристика основных классов предприятий общественного питания
- №2.** Где наиболее рационально размещать предприятия общественного питания?
- №3.** Характеристика столовых
- №4.** Классификация готовочных предприятий общественного питания
- №5.** Организация работы цеха доработки полуфабрикатов

тема: **«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ**

ОВОЩЕЙ» Вариант №1

№1. Из каких тканей состоит растительная клетка? Дайте их характеристики

№2. Приведите примеры овощей, содержащих наибольшее количество

а) витамин С

б) каротина

в) ароматических кислот

г) вкусовых и ароматических веществ

№3. Напишите технологический процесс первичной обработки капустных овощей

№4. Какие способы очистки картофеля применяют на предприятиях питания

№5. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

Вариант №2

№1. Какое значение овощей в питании человека?

№2. От каких показателей зависит кулинарное использование овощей?

№3. Напишите технологический процесс первичной обработки картофеля

№4. Какие способы очистки моркови применяют на предприятиях питания

№5. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.

тема: « Технологический процесс первичной обработки и приготовления полуфабрикатов из овощей»

Вариант №1

№1. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки

Форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Соломка	Картофель		
	Морковь, свекла		
	Белокочанная капуста		
Бруски	Картофель		
	Морковь		
Кружочки	Картофель		
	Морковь		
Ломтики	Картофель		
	Морковь, свекла		
Дольки	Картофель		
	Морковь, лук репчатый		
	Белокочанная капуста		
Кубики	Картофель		
	Морковь, лук репчатый		

№2. На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

№3. Дайте определение следующим терминам

Блюдо – это.....

Сырье – это.....

№4. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.

№5. Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров

Вариант №2

№1. Заполните таблицу, указав размеры и кулинарное использование овощей сложной формы нарезки

Форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Стружка	Картофель		
Бочонки			
Шарики	Картофель		
Чесночки			
Гребешки			
Звездочки	Морковь		
Шестеренки			
Сpirаль	Картофель		
	Морковь		
	Свекла		

№2. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля

№3. Дайте определение следующим терминам

Полуфабрикат – это.....

Кулинарное изделие – это.....

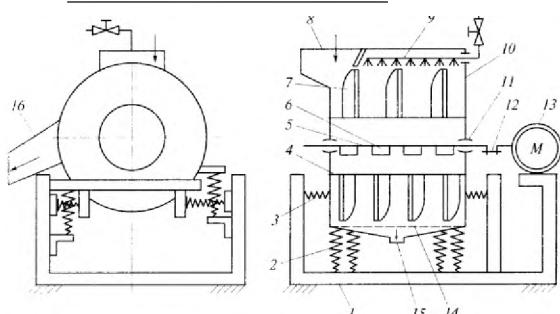
№4. Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

№5. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.

тема: «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ»

№1. Определите вид и название машины, представленной на рисунке. Укажите выносными линиями с цифрами основные механизмы овощемоечной машины.

1 – _____



2 – _____

3 – _____

4 – _____

5 – _____

6 – _____

7 – _____

8 – _____

9 – _____

10 – _____

11 – _____

12 – _____

13 – _____

14 – _____

15 – _____

№2. На чем основан принцип действия очистки картофеля в картофелеочистительных машинах?

№3. Какова причина хранения очищенного картофеля в воде?

№4. Выберите правильный вариант ответа на тестовые вопросы

1) Для чего предназначена машина МОК-125?

- a) для мойки картофеля
- б) для нарезки овощей
- в) для очистки овощей

2) Что является рабочим органом машины МОК-250?

- a) шнек
- б) вал
- в) конусный абразивный диск

3) За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной машины ММВ-2000?

- a) грузов-дебалансов
- б) вращения рабочего вала
- в) продвижения продукта

4) Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой механическим способом?

- a) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру
- б) для равномерной очистки картофеля
- в) для более быстрой разгрузки

5) Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?

- a) покрытую несъемными абразивными сегментами
- б) гладкую поверхность

покрытую съемными абразивными сегментами

тема: «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И КРУП»

Вариант №1

№1. Укажите температуру жаренья картофеля в зависимости от способа жаренья

Основной – _____

В жарочном шкафу – _____

Во фритюре – _____

№2. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

№3. На какие группы по густоте подразделяются каши?

№4. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций манной жидкой каши (выход 1 порции 200 г).

№5. Сколько порций жидкой молочной каши можно приготовить из 10 кг риса? Сколько жидкости потребуется для ее варки?

Вариант №2

№1. Какие условия необходимо соблюдать при варке овощей, имеющих зеленую окраску, во избежание изменения их цвета?

№2. Какова классификация овощных блюд по способу тепловой обработки?

№3. Каково назначение следующих операций при подготовке круп к варке

просеивание –

промывание –

поджаривание –

№4. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 35 порций гречневой рассыпчатой каши из ядрицы (выход 1 порции 150 г).

- №5.** Рассчитайте необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 100 порций отварных макарон по рецептуре Сборника рецептур. Выход 1 порции — 150 г

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

тема: «КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОПИЦЕХОВ»

Вариант №1

- №1.** Характеристика основных типов предприятий общественного питания
№2. Какие предприятия общественного питания делятся на классы?
№3. Организация работы овощного цеха
№4. Дайте характеристику процессам жарки продуктов, с указанием температурных режимов
№5. Какие показатели тепловой обработки продуктов являются положительными?

Вариант №2

- №1.** Характеристика основных классов предприятий общественного питания
№2. Где наиболее рационально размещать предприятия общественного питания?
№3. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов
№4. Дайте характеристику процессам варки продуктов, с указанием температурных режимов
№5. Какие показатели тепловой обработки продуктов являются отрицательными?

тема: «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ»

Вариант №1

- №1.** Дайте определение следующим терминам: сортировка, калибровка, мойка, очистка
№2. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих овощей: картофель, морковь, капуста цветная, чеснок, артишоки.
Приемка → Сортировка → ... → ... → ... → ...
№3. На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?
№4. Определите разницу в количестве отходов в июле и декабре при холодной обработке 98,6 кг картофеля
№5. На предприятие поступили свежие томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные экземпляры. Как вы поступите в данном случае? Как сохранить их качество?
№6. Определите массу брутто салата кочанного, если масса нетто 3,5 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,149 кг. Решите задачу двумя способами
№7. Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября.

Укажите соответствие формы нарезки картофеля и его кулинарное использование

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Ломтики:

- а) картофель жареный из вареного;
- б) салаты, винегреты;
- в) рагу овощное и мясное;
- г) суп овощной.

2. Брусочки:

- а) борщ украинский;
- б) борщ московский;
- в) суп с макаронными изделиями;
- г) сельдь с гарниром.

3. Соломка:

- а) картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;
- б) щи из свежей капусты;
- в) суп картофельный с горохом;
- г) суп с макаронными изделиями.

4. Дольки:

- а) рагу овощное или мясное;
- б) щи из свежей капусты;
- в) суп картофельный с горохом;
- г) картофель в молоке.

5. Кубики крупные:

- а) рагу овощное или мясное;
- б) борщ московский;
- в) суп картофельный с вермишелью;
- г) жаркое по-домашнему.

Вариант №2

№1. Дайте определение следующим терминам: доочистка, нарезка, сульфитация

№2. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих овощей: картофель, свекла, капуста белокочанная, репчатый лук, артишоки.

Приемка → *Сортировка* → → → →

№3. Почему при подготовке овощей для фарширования их подвергают бланшированию?

№4. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля

№5. В столовой имеется проросший чеснок. Допускается ли такой чеснок к использованию? Если да, то как его можно использовать?

№6. Определите массу нетто кабачков, если масса брутто 69 кг, а из справочных данных известно, что при массе брутто 0,16 кг нетто составило 0,1 кг. Решите задачу двумя способами

№7. Определить массу нетто 35 кг картофеля для блюда «Котлеты картофельные», если дата его приготовления 7 февраля.

Укажите соответствие формы нарезки картофеля и его кулинарное использование

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Кубики средние (сечение 1 – 1,5 см):

- а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
- б) для блюда «Картофель в молоке»;
- в) для жаренья во фритюре;
- г) для тушения.

2. Брусочки (длина 3 – 4 см, сечение 1 см):

- а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения;
- б) для супов с макаронными изделиями;
- в) для жаренья основным способом.

3. Кружочки (толщина 1,5 – 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

- а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), в рассольник;
- б) для запекания рыбы и мяса;
- в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4 – 5 см, сечение 0,2×0,2 см):

- а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жарки;
- б) сырой — для жаренья основным способом;
- в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,5×0,5 см):

- а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
- б) для холодных блюд и закусок;
- в) для рассольников

КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №1

по теме: «Организация производства овощного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд и кулинарных изделий из овощей, грибов, круп и макаронных изделий»

Выберите правильный вариант ответа на тестовые вопросы

1) Для чего предназначена машина МОК-125?

- г) для мойки картофеля
- д) для нарезки овощей
- е) для очистки овощей

2) Что является рабочим органом машины МОК-250?

- г) шнек
- д) вал
- е) конусный абразивный диск

3) За счет чего осуществляется вибрация корпуса моечной машины ММВ-2000?

- г) грузов-дебалансов
- д) вращения рабочего вала
- е) продвижения продукта

4) Для чего необходима калибровка картофеля перед очисткой механическим способом?

- г) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру
- д) для равномерной очистки картофеля

е) для более быстрой разгрузки

5) Какую поверхность имеет рабочая камера картофелеочистительной машины МОК-250?

- в) покрытую несъемными абразивными сегментами
- г) гладкую поверхность
- в) покрытую съемными абразивными сегментами

6) Овощной цех организуют

- а) на предприятиях большой и средней мощности
- б) в ресторанах и столовых
- в) на предприятиях с неполным циклом производства

7) В овощном цехе организуют технологические линии по

- а) нарезке овощей и фруктов
- б) обработке и приготовлению полуфабрикатов из овощей, фруктов
- в) приготовлению салатов, холодных закусок и десертов

8) Производственный участок - это

- а) часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса
- б) это обособленная в технологическом отношении часть предприятия
- в) это крупное подразделение, которое объединяет цехи

9) Рабочее место должно отвечать

- а) антропометрическим данным человека
- б) санитарным нормам и правилам
- в) строительным нормам и правилам

10) Рабочие места в цехе располагаются

- а) во всех удобных для этого местах
- б) по ходу технологического процесса
- в) не зависимо от технологического процесса

11) Оптимальный объем, который занимает загружаемый в рабочую камеру для очистки картофель?

- а) 2/3 объема рабочей камеры машины
- б) 2/4 объема рабочей камеры машины
- в) 1/3 объема рабочей камеры машины

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №2

по теме: «Механическая обработка овощей и грибов»

Вариант №1.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

- а) в свекле, моркови;
- б) в чесноке, луке, редьке;
- в) в картофеле, хрени;
- г) в тыкве, капусте.

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

- а) в картофеле, тыкве;
- б) в сельдерее, петрушке;
- в) в свекле, капусте;
- г) в спарже, шпинате.

3. В каких овощах содержатся гликозиды – вещества, придающие им специфический вкус и аромат?

- а) в картофеле, свекле;
- б) в капусте, моркови;
- в) в репе, редьке, хрени;
- г) в кабачках, патиссонах.

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

- а) в свекле, моркови, репчатом луке;
- б) в тыкве, кабачках;
- в) в редьке, картофеле;
- г) в укропе, эстрагоне.

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

- а) в моркови, капусте;
- б) в помидорах, чесноке;
- в) в помидорах, щавеле;
- г) в свекле, репе.

6. Какой корнеплод является самым ранним?

- а) редька;
- б) морковь;
- в) редис;
- г) хрэн.

7. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

- а) морковь;
- б) редис;
- в) свекла;
- г) сельдерей.

8. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

- а) морковь;
- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) брюква.

9. Какой корнеплод содержит каротин?

- а) морковь;
- б) сельдерей;
- в) свекла;
- г) редька.

10. Какой корнеплод содержит бетанин?

- а) морковь;
- б) редис;
- в) свекла;
- г) пастернак.

11. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

- а) крахмал;
- б) сахар;
- в) аминокислота тирозин;
- г) минеральные вещества.

12. Почему вареный картофель не темнеет?

- а) крахмал крахмал клейстеризуется;
- б) сахар растворяется в воде;
- в) ферменты при нагревании разрушаются.

13. Зачем свежую капусту на 15–20 мин кладут в соленую воду?

- а) для сохранения цвета;
- б) для сохранения витаминов;
- в) для удаления гусениц и улиток.

14. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?

- а) от сорта картофеля;
- б) от калибровки;
- в) от продолжительности очистки;
- г) от времени года

15. Какие овощи содержат азотистые вещества в виде белка?

- а) морковь, репа;
- б) капуста, бобы;
- в) помидоры, огурцы;
- г) щавель, шпинат.

Вариант №2.

Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Ломтики:

- а) картофель жареный из вареного;
- б) салаты, винегреты;
- в) рагу овощное и мясное;
- г) суп овощной.

2. Брусочки:

- а) борщ украинский;
- б) борщ московский;
- в) суп с макаронными изделиями;
- г) сельдь с гарниром.

3. Соломка:

- а) картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы;
- б) щи из свежей капусты;
- в) суп картофельный с горохом;
- г) суп с макаронными изделиями.

4. Дольки:

- а) рагу овощное или мясное;
- б) щи из свежей капусты;
- в) суп картофельный с горохом;
- г) картофель в молоке.

5. Кубики крупные:

- а) рагу овощное или мясное;
- б) борщ московский;
- в) суп картофельный с вермишелью;
- г) жаркое по-домашнему.

Вариант №3.

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Кубики средние (сечение 1 – 1,5 см):

- а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной;
- б) для блюда «Картофель в молоке»;
- в) для жаренья во фритюре;
- г) для тушения.

2. Брусочки (длина 3 – 4 см, сечение 1 см):

- а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения;
- б) для супов с макаронными изделиями;
- в) для жаренья основным способом.

3. Кружочки (толщина 1,5 – 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

- а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), в рассольник;
- б) для запекания рыбы и мяса;
- в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4 – 5 см, сечение 0,2×0,2 см):

- а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жарки;
- б) сырой — для жаренья основным способом;
- в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,5×0,5 см):

- а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи;
- б) для холодных блюд и закусок;
- в) для рассольников

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №3

по теме: «Технологический процесс приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов»

Выберите правильный вариант ответа.

1. В чем состоит отличие гарнира от блюда:

- а) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы;
- б) меньшей нормой выхода;
- в) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода

2. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи;

- а) разрушается витамин С;
- б) меняется консистенция;
- в) пропадают вкус и аромат

3. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130...160 $^{\circ}\text{C}$;
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

4. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 $^{\circ}\text{C}$;
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

5. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130...160 $^{\circ}\text{C}$;
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

6. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:

- а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10... 15 % от массы овощей;
- б) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении;
- в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тертым сыром, готовят при температуре 250..280 $^{\circ}\text{C}$,

7. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:

- а) мучная;
- б) сухарная;
- в) г) двойная

8. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:

- а) добавление соли в процессе варки;
- б) добавление холодной воды в процессе варки;

в) предварительное замачивание бобовых

9. Почему вареный картофель не темнеет:

а) сахар подвергается гидролизу;

б) крахмал клейстеризируется;

в) ферменты разрушаются под действием температуры

10. Выберите правильный способ варки свежезамороженных овощей:

а) овощи оттаивают и варят в подкисленной воде;

б) овощи, не оттаивая, помещают в горячую воду и варят;

в) овощи, не оттаивая, помещают в холодную воду и варят.

11. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления пюре:

а) 100 °C;

б) 80 °C;

в) 55 °C?

12. Укажите машину, предназначенную для приготовления картофельного пюре:

а) МРО-400-1000;

б) МП-800;

в) МКП-60.

13. Калибровка картофеля перед очисткой необходима:

а) для большей загрузки картофеля в рабочую камеру;

б) равномерной очистки картофеля;

в) более быстрой разгрузки.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №4

по теме: «Технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. Какие крупы получают из пшеницы:

а) перловая, ячневая;

б) «Полтавская», «Артек»;

в) рисовая, гречневая ядрица

2. Что варится дольше всего:

а) манная, рисовая крупа;

б) фасоль, перловая крупа;

в) пшено шлифованное, продел гречневый.

3. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо):

а) крупы лучше развариваются;

б) повышается качество белкового состава

в) крупы лучше усваиваются

4. Как определяют количество жидкости для приготовления каши различной консистенции:

а) на основании расчетов;

б) по таблице в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий;

5. Почему бобовые промывают только холодной водой:

а) для предупреждения развития молочнокислого брожения;

б) сохранения питательных веществ;

в) сохранения формы

6. Что способствует уменьшению времени варки бобовых:

- а) помещение в горячую воду;
- б) замачивание в холодной воде на 2...3 ч;
- в) варка при сильном кипении

7. Что способствует сохранению формы бобовых:

- а) замачивание в холодной воде;
- б) варка при слабом кипении и закрытой крышке;
- в) при варке подливают только горячую воду

8. Что способствует увеличению времени варки бобовых:

- а) добавление при варке холодной воды, соли, томата;
- б) добавление при варке горячей воды;
- в) замачивание в холодной воде

9. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:

- а) ракушки, спиральки;
- б) вермишель, спагетти;
- в) макароны, перья

10. В чем отличие пудинга от запеканки:

- а) в состав пудинга обязательно входит творог;
- б) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) пудинг готовят методом запекания

11. В чем отличие крупеника от запеканки:

- а) в состав крупеника обязательно входит творог;
- б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- в) крупеник готовят методом запекания

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №5

по теме: «Технологический процесс приготовления блюд из яиц»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Столовые яйца – это яйца, срок хранения которых превышает со дня снесения более

- а) 15 сут;
- б) 7 сут;
- в) 1 мес.

2. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы-глазуни:

- а) жаренье при низкой температуре;
- б) жаренье при закрытой крышке;
- в) в нее добавили избыточное количество соли

3. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:

- а) мытье в 1–2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
- б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1–2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
- в) мытье в 1–2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.

4. Сколько времени необходимо настаивать яичный порошок перед использованием:

- а) 10 мин;
- б) 40 мин;

в) 1 ч

5. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – наружные слои белка свернуты, желток – жидкий:

- а) яйца, сваренные «в мешочек»
- б) яйца, сваренные всмятку;
- в) яйца, сваренные вкрутую.

6. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – белок и желток плотные:

- а) яйца, сваренные «в мешочек»;
- б) яйца, сваренные всмятку;
- в) яйца, сваренные вкрутую.

7. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок – полужидкий, желток – жидкий:

- а) яйца, сваренные «в мешочек»;
- б) яйца, сваренные всмятку;
- в) яйца, сваренные вкрутую

8. Что содержит яйцо, сваренное всмятку?

- а) жидкий белок и жидкий желток;
- б) полужидкий белок и жидкий желток;
- в) свернувшийся белок, жидкий желток.

9. Каковы желток и белок у яйца, сваренного в «мешочек»?

- а) белок свернувшийся, желток жидкий;
- б) у скорлупы свернувшийся желток жидкий;
- в) жидкий белок и жидкий желток.

10. Каковы желток и белок у яйца, сваренного вкрутую?

- а) белок свернувшийся, желток полужидкий;
- б) белок свернувшийся, желток полностью загустевший;
- в) плотный белок и желток.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ №6

по теме: «Технологический процесс приготовлению блюд из творога»

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа

1. Какой жир используют для жаренья блюд из творога:

- а) растительное масло;
- б) сливочное масло;
- в) жир животный топленый пищевой;
- г) кулинарный жир

2. Каковы условия хранения творога:

- а) 2 $^{\circ}\text{C}$ – 36 ч;
- б) – 18 $^{\circ}\text{C}$ – бессрочно;
- в) 10 $^{\circ}\text{C}$ – 2нед

3. Для приготовления каких блюд творог отжимают:

- а) холодных;
- б) горячих жареных;
- в) горячих

4. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:

- а) масса уплотняется;
- б) масса разжижается;
- в) масса становится крошливой

5. Как можно определить готовность запеченных блюд из творога:

- а) по румяной корочке;
- б) румяной корочке и консистенции
- в) румяной корочке и легкому отставанию от стенок посуды

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Тема: «Технологический процесс первичной обработки овощей и грибов»

№1. В столовой имеется проросший чеснок. Допускается ли такой чеснок к использованию? Если да, то как его можно использовать?

№2. На предприятие поступили свежие томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как сохранить их качество?

№3. У вас имеются плоды манго. Какой вкус плодов? Какие плоды считаются созревшими и как их использовать?

№4. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20 %.

№5. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.

№6. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля.

№7. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25 %.

№8. Определите количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.

№9. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.

№10. Определите массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%.

№11. Определите количество отходов при обработке 40 кг свеклы сырой в феврале.

№12. Определите массу нетто огурцов соленых, полученных массой брутто 12,5 кг.

№13. Определите массу нетто кабачков, если масса брутто 0,482 кг, а из справочных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,166 кг.

№14. Определите массу брутто салата кочанного, если масса нетто 0,264 кг, а из табличных данных известно, что при массе брутто 0,1 кг масса нетто составит 0,149 кг.

№15. Определите количество отходов при обработке 50 кг редиса свежего белого обрезного, очищенного от кожицы.

№16. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.

№17. Определите количество шампиньонов по массе, необходимое для получения 5 кг свежих обработанных шампиньонов.

№18. Отходы при обработке лука составили 48 кг, или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.

№19. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.

№20. Для обработки взято 80 кг картофеля. Определите качество отходов в процентах при холодной обработке картофеля, если их масса составила 24 кг,

№21. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.

№22. Определите количество чеснока, необходимое для получения 3,5 кг свежего очищенного чеснока.

№23. Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров.

№24. Для обработки получено 80 кг картофеля. После холодной обработки получено 56 кг картофеля. Определите процент отходов.

Определить количество отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля.

№25. Определить массу нетто 80 кг картофеля для блюда «Картофель отварной», если дата его приготовления 27 октября.

№26. Определить массу брутто картофеля, если при обработке его в декабре месяце отходы составили 17 кг.

№27. Определить массу нетто 35 кг картофеля для блюда «Котлеты картофельные», если дата его приготовления 7 февраля.

№28. Определить массу брутто картофеля, если при обработке 15 марта для блюда «Картофель в молоке» отходы составили 4,5 кг, а для гарнира «Картофель жареный» – 8,5 кг.

№29. Определить количество отходов (кг) при обработке молодой моркови с ботвой, если масса нетто обработанной моркови составила 14 кг.

№30. Определить массу нетто 35 кг моркови для блюда «Котлеты морковные», если дата его приготовления 17 января.

№31. Определить массу брутто свеклы, необходимой для приготовления 150 порций 'борща в осенний период, если количество очищенной свеклы (нетто) по сборнику рецептур' для 1 порции равно 160 г.

Тема: «Технологический процесс приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов»

№1. Масса очищенного картофеля 56 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3% от массы нетто сырого картофеля. Определите массу вареного картофеля.

№2. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 25 порций капустных котлет.

№3. Масса очищенного картофеля – 56 кг, масса – жареного 38 кг 640 г. Определите потери, %, при тепловой обработке картофеля.

№4. Рассчитайте, используя колонку I Сборника рецептур, массу брутто и нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре в качестве гарнира для филе.

№5. Рассчитайте, используя II колонку Сборника рецептур, количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 7 кг свеклы в мае.

№6. Определить набор сырья для приготовления 220 порций картофеля отварного в марте (по 2-ой колонке Сборника рецептур).

№7. На производство поступил горошек свежемороженый. Какое количество сырья необходимо для приготовления 100 порций блюда «горох овощной отварной» (по 3-ей колонке Сборника рецептур)? Определить основные правила варки горошка.

№8. Необходимо приготовить 40 порций картофеля в молоке. Определить закладку продуктов на блюдо (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в апреле.

№9. Необходимо приготовить 20 кг картофельного пюре в январе и марте. Определить количество картофеля весом брутто (по 2-ой колонке Сборника рецептур).

№10. Какое количество сырья необходимо для приготовления 50 порций картофельного пюре (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в различные сезоны года?

№11. Определить набор сырья для приготовления 100 порций блюда «овощи, припущенные в сметанном соусе» (по 3-ей колонке Сборника рецептур).

№12. Какое количество сырья необходимо для приготовления 40 порций блюда «морковь, с зеленым горошком в молочном соусе» (по 2-ой колонке Сборника рецептур) в апреле?

№13. Определить набор сырья для приготовления 60 порций капусты белокочанной с соусом сметанным с томатом (по 3-ей колонке Сборника рецептур).

№14. Необходимо приготовить в ресторане для гарнира 30 кг картофеля, жареного во фритюре брусками. Определить закладку картофеля весом брутто в данный период года.

№15. Определить набор сырья для приготовления 60 порций блюда «кабачки, запеченные под соусом сметанным» (по 2-ой колонке Сборника рецептур), если на производство поступили кабачки ранние.

№16. Необходимо приготовить 100 порций картофеля, жаренного с луком и грибами. Определить закладку сырья на данное блюдо (по 2-ой колонке Сборника рецептур). Указать выход жареного картофеля, лука и грибов.

№17. Необходимо приготовить 40 порций котлет свекольных с соусом молочным (по 2-ой колонке Сборника рецептур). Определить набор сырья для приготовления данного блюда в феврале.

№18. Определить набор сырья для приготовления 150 порций котлет картофельных (по 3-ей колонке Сборника рецептур), если на производстве нет яиц, но есть яичный порошок. Определить вес полуфабриката и готовых котлет.

№19. Определить набор сырья для приготовления 200 порций капусты тушеной, если на производстве нет томатного пюре с содержанием 12% сухих веществ. Какова роль муки в приготовлении блюда?

№20. Сколько потребуется овощей для приготовления 50 порций рагу из овощей в сезон после 1 марта (по 3-ей колонке Сборника рецептур).

№21. Определить набор продуктов для приготовления 150 порций голубцов овощных (по 3-ей колонке Сборника рецептур) в январе. Указать вес капусты, фарша, полуфабриката, соуса, выход блюда.

Тема: «Технологический процесс приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

№1. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 20 порций пшенной рассыпчатой каши (выход 1 порции 200 г).

№2. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 30 порций рисовой вязкой каши (выход 1 порции 150 г).

№3. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций манной жидккой каши (выход 1 порции 200 г).

№4. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 35 порций гречневой рассыпчатой каши из ядрицы (выход 1 порции 150 г).

№5. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 45 порций кукурузной вязкой каши (выход 1 порции 200 г).

№6. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 50 порций пшеничной жидккой каши (выход 1 порции 200 г).

№7. На производстве отсутствует коровье пастеризованное цельное молоко. Рассчитайте, какое количество стерилизованного сгущенного молока в банках понадобится для приготовления 30 порций рисовой запеканки, если на 1 порцию необходимо 100 г цельного молока.

№8. Рассчитайте необходимое количество макарон, воды, соли и жира на 100 порций отварных макарон по рецептуре Сборника рецептур. Выход 1 порции — 150 г.

№9. Рассчитайте, используя колонку II Сборника рецептур, необходимое количество гороха (массы брутто и нетто) для приготовления 100 порций гороха с копченой грудинкой.

№10. Рассчитайте, используя колонку I Сборника рецептур, необходимое количество крупы, жидкости и соли для приготовления 100 порций рассыпчатой гречневой каши (из ядрицы неподжаренной),

№11. Определить количество воды, соли и выход вязкой каши, полученной из 50 кг риса.

№12. Необходимо приготовить рассыпчатую гречневую кашу из 25 кг крупы. Определить выход готовой каши и количество воды, соли, необходимых для ее варки.

№13. Какое количество крупы, жидкости и соли необходимо для приготовления 50 кг пшенной жидккой каши?

№14. Сколько порций жидккой молочной каши можно приготовить из 10 кг риса? Сколько жидкости потребуется для ее варки?

№15. Какое количество воды и соли необходимо для приготовления 45 кг вязкой первовой каши?

№16. Определить набор сырья для приготовления гречневой рассыпчатой каши, используемой для отпуска 100 порций блюда «рыба, жареная с гречневой кашей, сметанным соусом» (по 1-ой колонке Сборника рецептур).

№17. Какое количество сырья необходимо для приготовления риса отварного, используемого для отпуска 170 порций хлебцев рыбных?

№18. Необходимо отпустить 200 порций сосисок с вязкой пшеничной кашей. Какое количество сырья потребуется для приготовления каши?

№19. Для отпуска рубцов с соусе луковом необходимо 40 кг риса припущеного. Определить набор сырья для его приготовления.

№20. Определить набор сырья для приготовления гарнира, используемого для отпуска 80 порций шашлыков из говядины, если на гарнир отпускается рис припущенный.

№21. Сколько порций биточек маньных можно приготовить из 30 кг крупы (по 2-ой колонке Сборника рецептур)? Сколько потребуется других продуктов для их приготовления и отпуска?

№22. Определить, сколько порций запеканки рисовой можно приготовить из 12 кг риса (по 2-ой колонке Сборника рецептур). Чему равен выход одной порции при подаче со сметаной?

№23. Сколько порций крупеника можно приготовить из 7,4 кг гречневой крупы (по 2-ой колонке Сборника рецептур)? Какое количество жидкости и соли необходимо для его приготовления?

№24. Определить набор сырья для приготовления 50 порций блюда «запеканка пшеничная», если на производстве нет яиц, но есть меланж.

№25. определит набор сырья для приготовления 50 порций блюда «фасоль с копченой грудинкой» (по 3-ей колонке Сборника рецептур). Определить вес варенных бобовых, выход блюда.

№26. Определить набор сырья для приготовления 100 порций пюре из бобовых и картофеля.

№27. необходимо приготовить 90 порций макарон, запеченных с яйцом (по 2-ой колонке Сборника рецептур). Определить ассортимент и количество сырья, необходимого для их приготовления.

№28. Определить набор сырья для приготовления 80 порций лапшевника с творогом. Указать вес полуфабриката, готового лапшевника и выход его со сметаной.

тема: «Технологический процесс приготовления блюд из яиц»

№1. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 10 порций яичницы-глазуны с луком.

№2. Рассчитайте количество яиц, необходимое для приготовления 50 порций омлета натурального.

№3. Рассчитайте количество яичного порошка для приготовления 75 порций омлета (масса 1 порции 125 г)?

№4. Рассчитайте количество меланжа для приготовления 25 порций омлета со шпиком (масса 1 порции 125 г)?

№5. Рассчитайте количество меланжа, необходимое для приготовления 45 порций омлета, фаршированного мясными продуктами.

№6. Рассчитайте количество меланжа, необходимое для приготовления 15 порций драчены.

№7. Определите, сколько порций омлета со шпиком можно приготовить из 2,5 кг яичного порошка.

№8. Определите, сколько порций омлета, смешанного с мясными продуктами, можно приготовить из 23 кг меланжа.

№9. Определите, сколько порций драчены можно приготовить из 0,5 кг яичного порошка.

№10. Определите, сколько порций яичной кашки можно приготовить из 3,7 кг меланжа.

№11. Рассчитайте количество меланжа, необходимое для приготовления 45 порций яичной кашки при замене яиц, если для приготовления 1 порции используют 2 яйца.

№12. Рассчитайте количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 15 порций омлета с луком, если для 1 порции используют 3 яйца.

№13. Определить закладку сырья для приготовления 10 порций блюд «яйца с ветчиной на гренках», если оно будет подаваться с соусом томатным.

№14. Какое количество сырья потребуется для приготовления 40 порций яичной каши натуральной (по 3-ей колонке сборника рецептур), если поступили яйца весом 55 г?

№15. При проверке веса блюда оказалось, что яичница натуральная из 2-х яиц весит 68 г вместо 79 (согласно меню). Какова причина недовеса в этом случае?

№16. Определите набор сырья и выход омлета (по 2-ой колонке сборника рецептур), если на производстве отсутствуют яйца, а есть меланж.

тема: «Технологический процесс приготовления блюд из творога»

№1. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 12 порций сырников с морковью

№2. Рассчитайте количество творога и яиц, необходимое для приготовления 32 порций пудинга из творога (на пару).

№3. Рассчитайте количество яиц и творога, необходимое для приготовления 1 кг запеканки из творога.

№4. Определите, сколько порций творожной массы сладкой можно приготовить из 7,5 кг творога.

№5. Определите, сколько порций запеканки из творога с картофелем можно приготовить из 1,15 кг творога и 2 яиц.

№6. Произведите расчеты для замены 13,6 кг творога полужирного (содержание жира 9 %) на творог нежирный.

№7. Повару горячего цеха необходимо приготовить 160 порций сырников из творога и картофеля в марте. Определить набор сырья для приготовления данного блюда.

№8. Необходимо приготовить 50 порций сырников с морковью. Какое количество сырья для приготовления данного блюда? На производстве нет яиц, но имеется меланж.

№9. Определить набор сырья для приготовления 150 порций сырников из творога с соусом молочным сладким (по 2-ой колонке сборника рецептур). Указать вес полуфабриката, готовых сырников, количество соуса и выход блюд с соусом.

№10. На производство поступило 27,2 кг творога. Какое количество запеканки из творога можно приготовить (по 2-ой колонке сборника рецептур)? Какое количество сырья необходимо взять для её приготовления?

№11. Определить набор сырья для приготовления 80 порций пудинга из творога (запеченного) с соусом из экстракта ягодного (по 3-ей колонке сборника рецептур). Указать вес готового продукта, выход блюд с соусом.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

П. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Инструкция:

Задание состоит из 3^х частей.

Внимательно прочитайте задание.

Для решение ситуационных (производственных) задач вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе: методические пособия – Расчеты расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; Здобнов А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Время выполнения:

- тестовых заданий – 20 мин
- ситуационных (производственных) задач – 40 мин
- представление и защита – 5-7 мин

При выполнении экзаменационного задания, обучающемуся запрещается иметь при себе и пользоваться средствами связи

Задание:

Часть 1. Тестовые задания

Тест входит в состав комплекса оценочных средств и предназначается для контроля и оценки знаний и умений аттестуемых, соответствующих основным показателям оценки результатов подготовки по программе профессионального модуля.

Задание выполняется на компьютере, с использованием установленной тестовой программы.

Результат тестирования заносится в накопительную ведомость квалификационного экзамена.

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

ВАРИАНТ 1

№1. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки?

- a) выдержать в течение 15-20 мин в соленой воде
- b) выдержать в течение 15-20 мин в горячей воде
- c) выдержать в течение 15-20 мин в холодной воде

№2. Какой вид овощей перед варкой связывают в пучки?

- a) спаржа
- b) артишоки

c) ревень

№3. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?

a) помидоры, баклажаны

b) лук, чеснок

c) капуста, морковь

№4. От чего зависит форма нарезки картофеля и корнеплодов?

a) от их кулинарного использования

b) от способа нарезания

c) от их первоначального размера

№5. В чем состоит отличие гарнира от блюда?

a) гарниры всегда подают к блюдам из мяса, рыбы или птицы

b) меньшей нормой выхода

c) гарнир всегда подают к блюду, для него меньше норма выхода, меньше норма закладки масла

№6. Почему вареный картофель не темнеет?

a) сахар подвергается гидролизу

b) крахмал клейстеризируется

c) ферменты разрушаются по действию температуры

№7. Какой вид панировки используют для приготовления шницеля из капусты:

a) мучная;

b) белая сухарная;

c) красная сухарная;

d) двойная

№8. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи?

a) разрушается витамин С

b) меняется консистенция

c) пропадают вкус и аромат

№9. Как определяют количество жидкости для приготовления каши различной консистенции?

a) на основании расчетов

b) по таблице Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий

c) на глаз

№10. Что способствует уменьшению времени варки бобовых?

a) помещение в горячую воду

b) замачивание в холодной воде на 2 – 3 ч

c) варка при сильном кипении

№11. Нормы отходов при очистке картофеля с 1 сентября до 31 октября:

a) 35%

b) 20%

c) 25%

№12. Количество отходов овощей зависит:

a) От времени

b) От мойки

c) От сезонности

№13. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – наружные слои белка свернуты, желток – жидккий:

a) яйца, сваренные «в мешочек»

b) яйца, сваренные всмятку

c) яйца, сваренные вкрутую

№14. Для приготовления каких блюд творог отжимают?

- a) холодных
- b) горячих жареных
- c) горячих

№15. Когда необходимо солить бобовые при варке?

- a) в самом начале варки
- b) в конце варки
- c) вообще варят без соли

ВАРИАНТ 2.

№1. Какие овощи содержат больше всего крахмала?

- a) морковь, редис
- b) огурцы, помидоры
- c) картофель, кукуруза

№2. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлиненным?

- a) соломка, брускочек, ломтик
- b) соломка, брускочек, шашки
- c) брускочек, кубик, стружка

№3. Как маркируются разделочные доски для нарезания и шинкования овощей в холодном цехе предприятий питания?

- a) «ОС»
- b) «ОС» и «ОВ»
- c) «ОВ»

№4. Выберите размер нарезки свеклы соломкой

- a) длина 3,5 – 5,0, сечение 0,2×0,2
- b) длина 2,5 – 3,0, сечение 0,5×0,5
- c) длина 1,5 – 2,5, сечение 0,2×0,2

№5. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи?

- a) разрушается витамин С
- b) меняется консистенция
- c) пропадают вкус и аромат

№6. Выберите условия тепловой обработки при пропускании овощей:

- a) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду и варят при закрытой крышке;
- b) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130..160 °C;
- c) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

№7. Что способствует сохранению формы бобовых:

- a) замачивание в холодной воде;
- b) варка при слабом кипении и закрытой крышке;
- c) при варке подливают только горячую воду

№8. В чем отличие крупеника от запеканки:

- a) в состав крупеника обязательно входит творог;
- b) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- c) крупеник готовят методом запекания

№9. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка – белок и желток плотные:

- a) яйца, сваренные «в мешочек»;
- b) яйца, сваренные всмятку;
- c) яйца, сваренные вскрутыми

№10. Какой жир используют для жаренья блюд из творога:

- a) растительное масло;
- b) сливочное масло;
- c) жир животный топленый пищевой;
- d) кулинарный жир

№11. Взбитые белки вводят в массу из каши при приготовлении:

- a) запеканки
- b) крупеника
- c) пудинга
- d) котлет

№12. Для макаронника макаронные изделия варят способом:

- a) не сливным
- b) сливным

№13. Какой соус используется для пропитывания овощей?

- a) томатный
- b) сухарный
- c) молочный

№14. При подготовке к варке, какие крупы не промывают?

- a) пшеничную
- b) рисовую
- c) плющенные, дробленые

№15. Какая каша никогда не бывает рассыпчатой?

- a) манная
- b) гречневая
- c) рисовая
- d) перловая

ВАРИАНТ 3.

№1. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения?

- a) хранить его в холодной воде
- b) посыпать солью или сахаром
- c) исключить доступ кислорода

№2. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей?

- a) только вручную
- b) вручную или с использованием овощерезки
- c) только с помощью овощерезки

№3. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают?

- a) для восстановления кулинарных свойств
- b) для удаления сернистого ангидрида
- c) для удаления крахмала

№4. Выберите размер нарезки картофеля брусками (прентанье)

- a) длина 3,5 – 5,0, сечение 0,7 – 0,9
- b) длина 4,0 – 5,0, сечение 0,7 – 1,0
- c) длина 1,5 – 2,0, сечение 0,3 – 0,5

№5. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:

- a) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
- b) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10 % от массы продукта) при температуре 130...160 °C;
- c) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

№6. Что способствует увеличению сроков варки бобовых:

- a) добавление соли в процессе варки;
- b) добавление горячей воды в процессе варки;
- c) предварительное замачивание бобовых

№7. Какие из перечисленных макаронных изделий относят к трубчатым:

- a) ракушки, спиральки;
- b) вермишель, спагетти;
- c) макароны, перья

№8. В чем причина затягивания белой пленкой желтка у яичницы-глазуни:

- a) жаренье при низкой температуре;
- b) жаренье при закрытой крышке;
- c) в нее добавили избыточное количество соли

№9. Определите способ варки яиц по характеристике белка и желтка: белок – полужидкий, желток – жидккий:

- a) яйца, сваренные «в мешочек»;
- b) яйца, сваренные всмятку;
- c) яйца, сваренные вскруты

№10. Почему при приготовлении вареников ленивых в больших количествах сахар в массу не добавляют:

- a) масса уплотняется;
- b) масса разжижается;
- c) масса становится крошливой

№11. При сливном способе варки макаронных изделий на кг берется воды:

- a) 6 л воды
- b) 3 л воды
- c) 3,2 л воды

№12. К блюдам из запеченных овощей относят:

- a) оладьи из тыквы
- b) зразы картофельные
- c) солянка овощная
- d) голубцы овощные

№13. Почему блюда и гарниры из овощей после приготовления нельзя долго хранить?

- a) теряется витамин В
- b) становятся мягкими
- c) ухудшается внешний вид и вкус

№14. Драчена – это....

- a) запеченная смесь яиц с молоком, сметаной и мукой
- b) смесь яиц с молоком, мукой, отварная
- c) запеченная смесь яиц с молоком, сметаной

№15. При жарке картофеля во фритюре его солят:

- a) во время жарки
- b) после сортировки
- c) до жарки

- d) после жарки

ВАРИАНТ 4.

№1. Как влияет длительность хранения картофеля на его механическую обработку?

- a) увеличивается продолжительность обработки
- b) увеличивается количество отходов
- c) ухудшается качество полуфабрикатов

№2. каким способом выполняется фигурная нарезка овощей?

- a) только вручную
- b) вручную или с использованием овощерезки
- c) только с помощью овощерезки

№3. С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам?

- a) снижение отходов при машинной очистке картофеля
- b) снижение времени очистки
- c) повышение производительности труда

№4. Выберите размер нарезки свеклы мелким кубиком (из отварной)

- a) $0,2 \times 0,2$
- b) $0,5 \times 0,5$
- c) $1,0 \times 1,0$

№5. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:

- a) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;
- b) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °C;
- c) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении

№6. При какой температуре вареного картофеля его протирают для приготовления торта:

- a) не выше 100 °C;
- b) не ниже 80 °C;
- c) не ниже 55 °C

№7. В чем отличие пудинга от запеканки:

- a) в состав пудинга обязательно входит творог;
- b) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки;
- c) пудинг готовят методом запекания

№8. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:

- a) мытье в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;
- b) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;
- c) мытье в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание

№9. Каковы желток и белок у яйца, сваренного в «мешочек»?

- a) белок свернувшийся, желток жидкий;
- b) у скорлупы свернувшийся желток жидкий;
- c) жидкий белок и жидкий желток

№10. Для приготовления каких блюд творог отжимают:

- a) холодных;

- b) горячих жареных;
- c) горячих

№11. При не сливном способе варки макаронных изделий воды берется:

- a) в 4,5 раза больше
- b) в 2-3 раза больше
- c) в 1,5-1,7 раз больше

№12. Из творога готовят следующие блюда:

- a) сырники
- b) пудинги
- c) оладьи

№13. При приготовлении какой каши крупу смешивают с сырыми яйцами?

- a) рисовой
- b) перловой
- c) гречневой пуховой

№14. Что нельзя использовать для приготовления бутербродов?

- a) сухое печенье
- b) тосты
- c) свежий хлеб

№15. Какой овощ перед жаркой во фритюре не панируют?

- a) картофель
- b) кабачки
- c) помидоры
- d) лук

Часть 2. Решение ситуационных (производственных) задач

Вариант №1

№1. На предприятие общественного питания поступил сульфитированный картофель. Как вы подготовите его к тепловой обработке? С какой целью производится сульфитация картофеля?

№2. Определить количество отходов (кг) и массу брутто, при обработке молодой моркови с ботвой, если масса нетто обработанной моркови составила 26,8 кг.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 29 порций №334 Морковных котлет в столовой, если они отпускаются со сметаной.

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №391 Крупенник в кафе

Вариант №2

№1. Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля и их размер.

№2. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 25 порций рисовой вязкой каши, если выход одной порции 220 г.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 8 порций № 106 Винегрета мясного в ресторане, если выход одной порции 150 г

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №356 Пудинг из моркови в столовой

Вариант №3

№1. Почему при подготовке овощей для фарширования их подвергают бланшированию?

№2. Определите сколько порций молочной жидкой каши можно приготовить из 10 кг рисовой крупы? Рассчитайте норму закладки соли и молока.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 14 порций блюда №425 Яичница с помидорами, фаршированными ветчиной и шампиньонами

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №68 Салат из цветной капусты, помидоров и зелени при производстве в кафе

Вариант №4

№1. Укажите приемы, способствующие сохранению витамина С при тепловой обработке овощей?

№2. Определите массу полуфабриката и количество отходов при холодной обработке 80 кг свежих грунтовых помидоров

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 71 порции блюда №319 Морковь тушеная с рисом и черносливом в кафе

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №399 биточки манные, при производстве в столовой

Вариант №5

№1. Назовите и объясните причины появления румянной корочки на поверхности овощей при жарении.

№2. Масса очищенного картофеля 48 кг. Потери при тепловой обработке составляют 3% от массы нетто сырого картофеля. Определите массу вареного картофеля.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 34 порций блюда № 422 Макаронник в столовой

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №70 Салат «Летний» при производстве с кафе

Вариант №6

№1. Объясните, почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту? Что произойдет со свеклой если не произвести данную операцию?

№2. Необходимо приготовить рассыпчатую гречневую кашу из 25 кг ядрицы поджаренной. Определите выход готовой каши и количество воды, соли, необходимой для ее варки.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 28 порций блюда №108 Яйца под майонезом с гарниром, при приготовлении в столовой

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №466 Сырники пекиевски

Вариант №7

№1. На какие группы по густоте подразделяются каши? От чего зависит густота каш? Какие жидкие основы используют для приготовления каш?

№2. Определите массу брутто капусты белокочанной свежей, если масса нетто 23,6 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 9 порций блюда №463 Сырники из творога в кафе

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №395 Запеканка манная со свежими плодами в столовой

Вариант №8

№1. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником возникновения опасных пищевых отравлений и инфекций?

№2. Необходимо приготовить 20 кг картофельного пюре в январе и апреле. Определите массу картофеля весом брутто и количество порций картофельного пюре в столовой.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 15 порций блюда №83 Салат витаминный в ресторане

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №401 Котлеты пшенные с морковью

Вариант №9

№1. Как определить качество яиц? Почему яйца водоплавающих птиц не используют в кулинарии?

№2. Рассчитайте количество крупы, жидкости и соли для приготовления 45 порций кукурузной вязкой каши, если масса одной порции 230 г.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 16 порций блюда в кафе №445 Омлет, фаршированный мясными продуктами

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №315 Капуста тушеная в столовой

Вариант №10

№1. Какое значение в питании блюд из творога? Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито?

№2. Определите массу нетто и количество отходов при обработке 150 кг моркови в октябре.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 28 порций блюда №715 Рагу овощное

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №465 Сырники с морковью

Вариант №11

№1. Каково значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий?

№2. Рассчитайте количество меланжа, необходимого для приготовления 45 порций яичной кашки при замене яиц, если для приготовления одной порции используют 86 г яиц.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 98 порций блюда №389 Клецки манные со сметаной, при производстве в кафе

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №91 Салат из редьки с овощами

Вариант №12

№1. В чем заключается отличительная особенность различных видов бутербродов, производимых на предприятиях общественного питания?

№2. Определите, какое количество крупы, жидкости и соли необходимо для приготовления 50 кг пшенной жидкой каши.

№3. Произведите расчет расхода сырья для приготовления 21 порции блюда №324 Картофель тушеный с сухофруктами

№4. Составьте технологическую схему приготовления блюда №470 Крем творожный, при производстве в ресторане

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. Условия

Количество вариантов каждого задания:

тестовых заданий – 4 варианта**ситуационных (производственных) задач – 12 вариантов**

Время выполнения:

- тестовых заданий – 20 мин
- ситуационных (производственных) задач – 40 мин
- представление и защита – 5-7 мин

Оборудование:

электрическое оборудование (электрические плиты, настольная мясорубка, весы электронные, фритюрница настольная, блендер, миксер, соковыжималка, чайник электрический), производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь (венчик, вилка поварская, доска разделочная, картофелемялка, кастрюли 3 и 5 л, консервооткрыватель, кружка мерная, ложка разливная, ложка соусная, ложка столовая, молоток для мяса, миска, сито металлическое, сковороды, тарелка глубокая, тарелка мелкая, шумовка, набор ножей поварская тройка, набор ножей для карвинга, скалка.

Литература для обучающегося:

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 рецептур 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>
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://povary.ru..>, <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.

III. Критерии оценки

1) Ход выполнения задания

ПК и ОК, которые подлежат проверке	Показатель оценки результата	Оценка
ПК 1-2+ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9		
ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов	Обращение в ходе выполнения задания к информационным источникам и справочной литературой	
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
	Подготовка инвентаря, оборудования, инструментов для производства сложной кулинарной продукции	
	Демонстрация умений первичной обработки и приготовления полуфабрикатов для производства блюд из овощей и грибов	
	Осуществлять расчет массы сырья для приготовления блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий	
	Демонстрировать умения расчета по формулам	
	Демонстрация умения и навыков ис-	

	пользования различных методов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с использованием современного механического оборудования	
	Осуществлять контроль качества овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий	
	Организовывать контроль качества и органолептическую оценку подготовленных полуфабрикатов из овощей, грибов, бобовых	
	Демонстрировать навыки безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий	
	Соблюдение требований техники безопасности при приготовлении полуфабрикатов и блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий	
	Алгоритм составления технологической схемы производства блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий	
	Демонстрация составления технологической схемы производства блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий	
	Демонстрация умения и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов для приготовления блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий	
	Демонстрация умения расчетов по формулам	
	Использовать различные способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья	
ОК 1. Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность решения профессиональных задач; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	
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 блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий; 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 блюд из овощей, грибов, бобовых и макаронных изделий;	–
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информа-	– получение необходимой информации с использованием различных источников, включая	

ции, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	электронные; основанность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анизация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; определять задачи саморазвития; заниматься самообразованием, используя умения приобретенные на практике; итывать ошибки и недочеты при выполнении профессиональных заданий	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	появление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

2) Подготовленный продукт/осуществленный процесс

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление простых блюд из овощей, грибов	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

