

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора

___А.Н.Рябинин

«31» августа 2020г.



КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств **ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено:
на заседании ЦМК
Протокол
№1 от 31.08.2020 г.
Председатель ЦМК
Зайцев С.Е.



Согласовано:
Эксперт от работодателя
Директор
ИП Шейченко



Организация – разработчик:
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

Разработчик:
Родченко А. Г., преподаватель
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
г. Валуйки Белгородской области

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОС
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ.
4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ
6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ФОРМА АТТЕСТАЦИОННОГО ЛИСТА ПО ПРАКТИКЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**. Комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена является частью фонда оценочных средств (ФОС) основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект разработан на основе Федерального государственного образовательного Стандарта, профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы модуля.

КОС включают материалы для проведения дифференциальных зачетов, квалификационного экзамена.

Предметом оценки освоения **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** являются форсированность компетенций. Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ВПД Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** составляющих его профессиональных и общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Итогом промежуточной аттестации по элементам модуля является оценка по 5 балльной системе. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена (квалификационного) является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Форма проведения экзамена (квалификационного) – выполнение практической работы для определения практических навыков и умений обучающихся.

Общие компетенции оцениваются анализом и оценкой портфолио.

Квалификационный экзамен принимается комиссионно. В состав комиссии входят преподаватели техникума соответствующего высшего

образования и мастера производственного обучения. Председатель комиссии
- представитель работодателя.

Предметом оценки освоения **ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** является сформированность элементов компетенций, для овладения которыми студент должен

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,
- инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	экзамен	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	экзамен	
УП.02 Учебная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на учебной практике
ПП.02 Производственная практика	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ на производственной практике
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Экзамен (квалификационный)	Оценка выполнения практических работ

Форма аттестации по учебной практике освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – **дифференцированный зачет**.

Форма аттестации по производственной практике освоения ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – **дифференцированный зачет**.

Форма аттестации по освоению ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – **Экзамен (квалификационный)**

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

<i>Профессиональные компетенции</i>	<i>Показатели оценки результата</i>
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов; – Правильность порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – Правильность ведения расчетов с потребителями. – Правильность разработки, изменение ассортимента, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям; – Правильность организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – Правильность применение, комбинирование различных способов приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – Правильность организации их упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; – Правильность соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и

<p>потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правильность разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – Правильность разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – Правильность организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами – Правильность подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, правильность приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – Правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – Правильность контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.
---	--

<i>Общие компетенции</i>	<i>Показатели оценки результата</i>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>
<p>ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>
<p>ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); Применение нормативной документации в профессиональной деятельности;</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую</p>	<p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p>

деятельность в профессиональной сфере.	Составлять бизнес план Презентовать бизнесидею Определение источников финансирования
--	--

4. ВИДЫ РАБОТ ПРАКТИКИ И ПРОВЕРЯЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1. Учебная практика

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК)</i>
Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок.	<i>ПК 2.1., ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7,</i>
Изучение процесса разработки ассортимента сложных горячих блюд.	<i>ПК 2.2. ПК 2.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК7</i>
Изучение процесса приготовления горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента	<i>ПК 2.4. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6 ОК7</i>
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	<i>ПК 2.4. ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7</i>
Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	<i>ПК 2.5. ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7</i>
Изучение процесса приготовления горячих блюд из мяса сложного ассортимента.	<i>ПК 2.7. 2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7</i>
Изучение процесса приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента.	<i>ПК 2.6. 7ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7</i>
Изучение процесса приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	<i>ПК 2.7.ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7</i> <i>ПК 1.2 ПК1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7</i>

Изучение процесса охлаждения, замораживания и хранения горячих блюд.	<i>ПК 1.4 ПК 1.2 ПК 1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Изучение расчета стоимости горячих блюд и закусок.	<i>ПК 2.8. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Изучение требований размещения оборудования на рабочем месте.	<i>ПК 2.2, ПК 2.3. ПК 2.2. ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Изучение хранения горячих блюд на раздаче. Сервировка.	<i>ПК 2.1. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Изучение требований к уборке рабочего места повара.	

4.2.2. Производственная практика

<i>Виды работ</i>	<i>Проверяемые результаты (ПК, ОК)</i>
Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок.	<i>ПК 2.1, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</i>
Совершенствование навыков выбора, подготовки продуктов и методов приготовления.	<i>ПК 2.1 ПК 1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Совершенствование навыков проверки наличия продуктов, составления заявки.	<i>ПК 2.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Совершенствование навыков организации хранения заказов.	<i>ПК 2.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Совершенствование навыков разработки ассортимента сложных горячих блюд.	<i>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих супов.	<i>ПК 2.2 ПК 1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей.	<i>ПК 2.4 ПК 1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7,</i>
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп.	<i>ПК 2.4 ПК 1.3. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК 7</i>
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса.	<i>ПК 2.6, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</i>
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы.	<i>ПК 2.5, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7</i>

Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из птицы.	ПК 2.7,ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи.	ПК 2.7, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7, ОК8
Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика.	ПК 2.7, ПК 2.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6,ОК7
Совершенствование навыков подготовка к реализации горячих блюд.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7
Совершенствование навыков организации хранения горячих блюд.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7,ОК8
Совершенствование навыков подготовки готовой продукции к хранению.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7
Совершенствование навыков самооценки качества обслуживания.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7
Совершенствование навыков консультации потребителей.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7
Совершенствование навыков хранения готовых блюд.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7
Совершенствование навыков организации рабочего места повара.	ПК2.1 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7
Совершенствование навыков упаковки и порционирования горячих блюд.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7
Совершенствование навыков уборка рабочего места повара.	ПК2.2,ПК2.3.ПК2.2.ПК.2.3,ПК2.4,ПК2.5,ПК2.6,ПК2.7 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6. ОК7

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений. Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании результатов выполнения комплексной практической работы и данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

**5. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ
ОК И ПК ПО ВИДУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО МДК.02.01.
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

1. Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания
3. Дать характеристику понятиям: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кулинарная продукция
4. Дать характеристику понятиям: кулинарная готовность, Кулинарная обработка, отходы при кулинарной обработке, потери при кулинарной обработке, рецептура.
5. Дать характеристику понятию качество кулинарной продукции
6. Дать характеристику понятию пищевая и энергетическая ценность
7. Дать характеристику понятиям: биологическая ценность, физиологическая ценность
8. Охарактеризовать органолептические показатели готовых блюд
9. Дать характеристику понятиям: безопасность продукции. Виды безопасности.
10. Дать характеристику понятию контроль качества продукции. Виды контроля.
11. Виды, характеристика показателей по которым контролируется качество и безопасность кулинарной продукции
12. Виды и характеристика механического способа кулинарной обработки
13. Виды и характеристика гидромеханического способа кулинарной обработки
14. Виды и характеристика масообменной кулинарной обработки
15. Виды и характеристика химического и микробиологического способа кулинарной обработки
16. Виды и характеристика термического способа кулинарной обработки
17. Классификация способов тепловой обработки
18. Характеристика варки, разновидности способов
19. Характеристика жарки, разновидности способов
20. Виды, характеристика комбинированных способов тепловой обработки
21. Виды, характеристика вспомогательных способов тепловой обработки
22. Современные подходы к тепловой обработке: английская терминология по степени готовности
23. Современные подходы к тепловой обработке: аль денте, де глазирование, фламбирование, барбекю
24. Функционально-технологические свойства белков продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
25. Функционально-технологические свойства жиров продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки
26. Функционально-технологические свойства углеводов продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки

27. Роль воды в формировании качества продукции. Теплофизические и массово-обменные свойства сырья
28. Правила использования пряностей
29. Организация работы горячих цехов на предприятиях общественного питания. Участки и линии в горячем цехе.
30. Организация работы супового отделения.
31. Организация работы соусного отделения
32. Организация рабочего места повара в горячем цехе
33. Техника безопасности в горячем цехе
34. Санитарные требования к организации работы в горячем цехе
35. Характеристика универсального теплового оборудования и оборудования для варки
36. Характеристика теплового оборудования для жарки
37. Инновационные виды оборудования в технологическом процессе приготовления блюд
38. Инновационные технологии в технологическом процессе приготовления
39. Технология Cook&Chill
40. Оборудование для молекулярной кухни
41. Характеристика Стефан-гриль
42. Установка вакуумного маринования Cookvac
43. Характеристика технологии Sous-vide
44. Характеристика технологии пакоджетинг (льдомиксинг)
45. Характеристика технологии термомиксинг
46. Характеристика процесса ароматизации

**Задания для проведения экзамена по
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

Ключи правильных ответов к комплексу заданий

Вариант 1		Вариант 2		Вариант 3	
1.	В	1.	В	1.	В
2.	Б	2.	Б	2.	Б
3.	Б	3.	А	3.	Б
4.	А	4.	Б	4.	Б
5.	А	5.	Б	5.	А
6.	В	6.	А	6.	В
7.	Б	7.	Б	7.	Б
8.	Б	8.	А	8.	А
9.	А	9.	В	9.	В
10.	Б	10.	Б	10.	В
11.	А	11.	Б	11.	А
12.	Б	12.	А	12.	Б

13.	Б	13.	В	13.	А
14.	А	14.	В	14.	А
15.	б	15.	А	15.	В

Ключи ответов блок Б

1 вариант

1. Ответьте на вопрос

Ряд последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или блюдо - это Технологический процесс

2. Определите соответствие

1	В	Лангет	А	толстый и тонкий края
2	Г	Антрекот	Б	корейка
3	Д	Мясо отварное	В	лопаточная часть говядины
4	Б	Эскалоп	Г	грудинка баранины или свинины
5	А	Рагу	Д	вырезка

3. Установите последовательность приготовления

Структурно - логическая схема картофельного пюре с морковью

1	Первичная обработка картофеля и моркови
2	Тепловая обработка моркови с добавлением сливочного масла 30-40 мин и картофеля.
3	Приготовление пюре
4	Соединение с кориандром, мускатным орехом
5	Доведение до вкуса, оформление.
6	Отпуск

4. Дайте определение

Варка – тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

5. Дайте определение

Припускание – варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

2 вариант

1. Ответьте на вопрос

Какую крупу для удаления горечи перед варкой промывают горячей водой? Пшеничную

2. Определите соответствие

1	б	вырезка	А	варка
2	г	боковой кусок тазобедренной части	Б	тушение
3	в	лопаточная часть	В	жарка
4	а	пашина	Г	рубленая масса

3. Установите последовательность приготовления

Структурно - логическая схема картофельного пюре с морковью

5	Отпуск
3	Жарка основным способом
2	Панирование
1	Формование
4	Тушение

4. Дайте определение

Жарка – способ обработки продуктов при непосредственном соприкосновении их с жиром или без жира при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки, обуславливающей вкус и аромат жаренных продуктов

5. Дайте определение

Пассирование – кратковременное обжаривание с небольшим количеством жира.

3 вариант

1. Ответьте на вопрос

Потери, образующиеся в результате усушки, утруски, раскрошки, разлива, то есть в ходе естественной убыли товаров называются (нормируемыми)

2. Определите соответствие

1	Г	<u>Rare</u>	А	<u>с кровью 45-50° С</u>
2	В	<u>Medium</u>	Б	<u>средняя прожарка</u>
3	Б	<u>Well Done</u>	В	<u>сильная прожарка</u>
4	А	<u>Blue</u>	Г	<u>практически сырое внутри</u>

3. Установите последовательность приготовления

Структурно - логическая схема шницеля из капусты

2	Капусту отваривают до готовности
4	У листьев отбивают утолщения
6	Полуфабрикат панируют в муке
8	Панируют в белой панировке
1	У белокочанной капусты вырезают кочерыжку
3	Готовую капусту разбирают на листья
5	Из двух листьев формируют шницель
7	Опускают во взбитый белок
9	Жарят основным способом

4. Дайте определение

Термостатирование – поддержание заданной температуры блюд на раздаче или при доставке к месту потребления

5. Дайте определение

Бланширование – кратковременное (1.....5мин) воздействие на продукты кипящей воды или пара.

Вариант 1

Выберите один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (одиночный выбор)	
1	Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?	А	повышает калорийность
		Б	придает цвет
		В	придают вкус и аромат
2	Выберите верный алгоритм приготовления мясокостного бульона	А	мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
		Б	мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
		В	варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности
3	Какова температура отпуска горячих овощных блюд?	А	не ниже 55°С;
		Б	не ниже 65°С;
		В	не ниже 74°С
4	Для получения супа-пюре однородной нежной консистенции продукты...	А	протирают
		Б	сильно разваривают;
		В	припускают мелко нарезанными
5	При варке картофеля наблюдают следующее изменение крахмала:	А	деструкцию крахмальных полисахаридов
		Б	модификацию крахмальных полисахаридов
		В	ретроградацию крахмальных полисахаридов
6	Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?	А	сметанного;
		Б	белого;
		В	красного
7	Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?	А	«Московский»
		Б	«Украинский»;
		В	«Флотский».
8	Каким способом жарят овощи при температуре 170-180° С?	А	основным способом;
		Б	во фритюре;
		В	в жарочном шкафу.
9	С какой целью овощи для супов пассируют?	А	для улучшения вкуса и аромата готовых блюд
		Б	сокращения продолжительности варки
		В	изменения консистенции
10	Как используют соус белый основной?	А	для запекания мяса или рыбы, супов
		Б	блюдам из отварного и припущенного мяса и птицы
		В	к блюдам из овощей, к сосискам
11		А	соломкой;

	Пай – это картофель, жаренный во фритюре, нарезанный...	Б	брусочками;
		В	стружкой.
12	К порционным натуральным полуфабрикатам относятся?	А	поджарка, бефстроганов
		Б	бифштекс, лангет
		В	антрекот, гуляш
13	Какова температура отпуска готовых мясных блюд?	А	55 ⁰ С
		Б	65 ⁰ С
		В	75 ⁰ С
14	Как определить готовность жареной рыбы?	А	по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
		Б	прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
		В	по вкусу, по внешнему виду
15	Как правильно варить мясо для приготовления вторых блюд?	А	закладывают в холодную;
		Б	закладывают в горячую;
		В	закладывают в пряный отвар.

Блок Б

1. Ответьте на вопрос (дайте письменный ответ)

Ряд последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или блюдо - это

2. Установите соответствие:

Вставьте букву, соответствующую правильному ответу

1	Лангет	А	толстый и тонкий края
2	Антрекот	Б	корейка
3	Мясо отварное	В	лопаточная часть говядины
4	Эскалоп	Г	грудинка баранины или свинины
5	Рагу	Д	вырезка

1	
2	
3	
4	
5	

3. Определите последовательность структурно-логической схемы приготовления картофельного пюре с морковью, укажите в первом столбце цифру.

	Тепловая обработка моркови с добавлением сливочного масла 30-40 мин и
	Первичная обработка картофеля и моркови
	Отпуск
	Соединение с кориандром, мускатным орехом
	Приготовление пюре
	Доведение до вкуса, оформление.

4. Дайте определение понятию

Варка -

5. Дайте определение

Припускание -

Вариант 2

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

Вариант 2

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (одиночный выбор)	
1.	С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку?	А	для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
		Б	повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
		В	повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира
2.	Производным какого соуса является соус томатный?	А	белого;
		Б	красного;
		В	молочного
3.	Как нарезают картофель для приготовления рагу из овощей?	А	соломкой;
		Б	брусочками;
		В	дольками.
4.	Как варят овощи для сохранения витамина С?	А	с открытой крышкой;
		Б	с закрытой крышкой
		В	В пароконвектомате
5.	Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:	А	горячим;
		Б	теплым;
		В	остывшим
6.	Какой формой нарезают капусту для борща «Сибирского»?	А	соломка
		Б	шашки
		В	произвольная рубка
7.	Какой из рассольников готовят без картофеля?	А	«Ленинградский»;
		Б	«Московский»;
		В	«Домашний».
8.	При какой температуре отпускают супы-пюре?	А	65 °С;
		Б	75 °С;
		В	80 °С.
9.	Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников?	А	варка
		Б	бланширование
		В	припускание
10.	Ромштекс относят к блюдам?	А	жареным натуральным порционными
		Б	жареным панированными

		В	жаренным мелкокусковым
11.	По способу тепловой обработки плов относят к блюдам:	А	запечённым
		Б	тушёным
		В	жареным
12.	Вырезку используют для приготовления блюда:	А	лангет, филе, бифштекс
		Б	ромштекс, шницель
		В	зразы отбивные, антрекот
13.	Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?	А	разрушается;
		Б	улетучивается с паром;
		В	переходит в клейкое вещество глютин.
14.	Для приготовления рыбы во фритюре не используют:	А	порционные куски круглой формы (кругляши);
		Б	порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
		В	чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
		Г	чистое филе рыбы в форме ромба.
15.	В состав какого рассольника входит крупа?	А	«Домашний»;
		Б	«Ленинградский»;
		В	«Московский».

Блок Б

1. Ответьте на вопрос(дайте письменный ответ)

Какую крупу для удаления горечи перед варкой промывают горячей водой?

2. Установите соответствие:

Вставьте букву, соответствующую правильному ответу. Заполните таблицу.

1	вырезка	А	варка
2	боковой кусок тазобедренной части	Б	тушение
3	лопаточная часть	В	жарка
4	пашина	Г	рубленая масса

1	
2	
3	
4	

3. Определите последовательность структурно-логической схемы приготовления тефтелей (котлетная масса). Заполните первый столбец. Укажите цифру.

	Отпуск
	Жарка основным способом

	Панирование
	Формование
	Тушение

4. Дайте определение понятию

Жарка -

5. Дайте определение понятию

Пассерование -

Вариант 3

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

Вариант 3

Блок А

Выберете один правильный ответ. Правильный ответ отметьте знаком (×) или (√).

п/п	Формулировка вопроса	Варианты ответов (ОДИНОЧНЫЙ ВЫБОР)	
1	Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?	А	улучшению цвета;
		Б	повышению калорийности;
		В	возбуждению аппетита
		Г	ускорению процесса варки
2	Выберете правильный алгоритм приготовления костного бульона:	А	кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
		Б	кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
		В	кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
3	Как варят овощи для сохранения витамина С?	А	с открытой крышкой;
		Б	с закрытой крышкой
		В	В пароконвектомате
4	Температура отпуска горячих овощных блюд	А	не ниже 55°С;
		Б	не ниже 65°С;
		В	не ниже 74°С.
5		А	шашками;
		Б	соломкой;

	Для борщей флотского и сибирского белокачанную капусту нарезают	В	дольками
6	Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?	А	белое вино;
		Б	паровой;
		В	польский;
		Г	рассол.
7	Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:	А	стерилизации;
		Б	защипывания;
		В	бланширования;
		Г	процеживания.
8	С какой целью овощи для супов пассируют?	А	для улучшения вкуса и аромата готовых блюд
		Б	сокращения продолжительности варки
		В	изменения консистенции
9	К крупнокусковым полуфабрикатам из говядины относятся:	А	поджарка, гуляш, бефстроганов
		Б	антрекот, ромштекс, лангет
		В	ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо
10	Какой способ разделки используют для рыбы массой свыше 1,5 кг?	А	использование в целом виде;
		Б	разделка рыбы на порционные куски (кругляши);
		В	Разделка рыбы на филе.
11	Производным какого соуса является соус томатный?	А	белого;
		Б	красного;
		В	молочного
12	Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым для блюд из жареного мяса?	А	антрекот
		Б	ростбиф
		В	ромштекс
13	Какие части говядины используют для приготовления блюд из котлетной массы?	А	пашина, обрезки;
		Б	покромка II категории;
		В	вырезка
14	Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»?	А	соломка
		Б	шашки
		В	рубка
15	В каком виде не используют рыбу для варки?	А	порционные куски круглой формы под прямым углом;
		Б	куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
		В	куски из пластованной рыбы без кожи и костей;

Блок Б

1. Ответьте на вопрос (дайте письменный ответ)

Потери, образующиеся в результате усушки, утруски, раскрошки, разлива, то есть в ходе естественной убыли товаров называются

2. Установите соответствие:

1		Rare	А	с кровью 45-50 ⁰ С
2		Medium	Б	средняя прожарка
3		Well Done	В	сильная прожарка
4		Blue	Г	практически сырое внутри

3. Определите последовательность структурно-логической схемы приготовления шницеля из капусты, заполните первый столбец, указав цифру.

	Капусту отваривают до готовности
	У листьев отбивают утолщения
	Полуфабрикат панируют в муке
	Панируют в белой панировке
	У белокочанной капусты вырезают кочерыжку
	Готовую капусту разбирают на листья
	Из двух листьев формируют шницель
	Опускают во взбитый белок
	Жарят основным способом

4. Дайте определение понятию

Термостатирование -

5. Дайте определение понятию

Бланширование -

6. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задания для дифференцированного зачет по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

**ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

по итогам учебной и производственной практики

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
 - а) повышает калорийность;
 - б) придает цвет;
 - в) придают вкус и аромат;
2. Какой алгоритм приготовления бульона правильный?
 - а) кости моют- измельчают- заливают холодной водой - доводят до кипения -снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - б) кости моют- измельчают- заливают горячей водой - доводят до кипения -снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - в) кости моют- измельчают- заливают холодной водой- доводят до кипения-снимают пену- и варят при слабом кипении с закрытой крышкой
3. с какой целью овощи для супов пассируют?
 - а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
 - б) сокращения продолжительности варки;
 - в) изменения консистенции;
4. Какой формой нарезают капусту для борща «Московского»?
 - а) соломка;
 - б) шашки;
 - в) рубят;
5. Какие составляющие соуса красного основного;
 - а) красная мучная пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
 - б) белая мучная пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
 - в) белая жировая мучная пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
6. Как размораживают сельскохозяйственную птицу?
 - а) на воздухе;
 - б) в воде;
 - в) комбинированный способ;
7. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки?
 - а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;
 - б) вырезка, тонкий и толстый край;
 - в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок;
8. У каких рыб кожу снимают « чулком»?
 - а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда;
9. Какие овощи допускается хранить при температуре 4+2 в течении дня ;
 - а) овощи жареные;
 - б) овощи тушеные;

- в) овощи запеченные;
10. Картофельные зразы –
- а) жарят во фритюре;
 - б) жарят основным способом;
 - в) запекают;
11. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?
- а) остывшая
 - б) охлажденная;
 - в) мороженая
12. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?
- а) пашина, обрезки;
 - б) покромка II категории;
 - в) вырезка.
13. Температура отпуска горячих овощных блюд –
- а) не ниже 55°C;
 - б) не ниже 65°C;
 - в) не ниже 74°C.
14. Не добавляют манную крупу в котлеты
- а) свекольные;
 - б) капустные;
 - в) картофельные.
15. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
- а) стерилизации;
 - б) запыливания;
 - в) бланширования;
 - г) процеживания.
16. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
- а) сухая;
 - б) жировая;
 - в) холодная
17. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают
 - б) сильно разваривают;
 - в) припускают мелко нарезанными
18. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
19. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

20. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

б) хранение концентрированного бульона

в) хранение пассировок?

21. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки;

а) филейную часть шпигуют шпиком;

б) завернуть в тонкий слой шпика;

в) смазать сметаной;

22. При варке картофеля наблюдают следующие изменения крахмала;

а) декструкцию крахмальных полисахаридов;

б) модификацию крахмальных полисахаридов;

в) ретроградацию крахмальных полисахаридов;

23. Шашлык по-карски нарезают с:

а) из почечной части корейки;

б) мякоти окорока;

в) мякоти лопатки;

24. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?

а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;

б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;

в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.

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

а) на 18...20

б) 15...20;

в) 20...25.

26. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим;

б) теплым;

в) остывшим

27. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с открытой крышкой;

б) с закрытой крышкой

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

а) 80-90°C;

б) 50-60°C;

в) 110-120°C;

г) 130-140°C.

29. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного;

- б) белого;
 - в) молочного
 - г) красного.
30. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя птица?
- а) потрошенная;
 - б) не ощипанная;
 - в) упитанная.
31. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки: сортируют по размеру и степени зрелости → промывают → вырезают место прикрепления плодоножки.
- а) сладкий перец;
 - б) баклажан
 - в) помидор;
 - г) огурец.
32. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
- а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу
33. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
- а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита
34. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?
- а) сом, зубатка, угольная, камбала;
 - б) судак, сом, сабля;
 - в) нототения, треска, хек.
35. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
- а) «Московский»
 - б) «Украинский»;
 - в) «Флотский».
36. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают;
 - б) сильно разваривают
 - в) припускают мелко нарезанными
37. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:
- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
38. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов
- а) пассерование
 - б) варка
 - в) припускание
39. К натуральным жареным блюдам относят
- а) поджарка, бефстроганов
 - б) бифштекс, лангет
 - в) антрекот, гуляш
40. Температура отпуска готовых мясных блюд
- а) 55⁰С
 - б) 65⁰С
 - в) 75⁰С
41. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
 - б) белки свертываются;
 - в) глютин при охлаждении образует желе.
42. Как определить готовность жареной рыбы?
- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
 - б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
 - в) по вкусу, по внешнему виду.
43. Для варки в молоке, картофель нарезают
- а) брусочками;
 - б) ломтиками;
 - в) кубиками
44. При температуре 170-180⁰ С овощи жарят
- а) основным способом;
 - б) во фритюре;
 - в) в жарочном шкафу.
45. Производным какого соуса является соус томатный?
- а) белого;
 - б) красного;
 - в) молочного;
 - г) лукового.
46. Температура отпуска горячих овощных блюд –
- а) не ниже 55⁰С;
 - б) не ниже 65⁰С;
 - в) не ниже 74⁰С.
47. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают;

- б) сильно разваривают;
 - в) припускают мелко нарезанными.
48. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
- а) шашками;
 - б) соломкой;
 - в) дольками
49. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу
- а) мясо, лук, соль, перец
 - б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец
 - в) мясо, соль, перец, молоко или вода
50. Шашлык по карски нарезают
- а) кубиками
 - б) по одному куску в виде брусочка
 - в) соломкой
51. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — с и быстро переключают в холодную воду?
- а) линь;
 - б) камбала;
 - в) судак
52. Для жарки из отварного, картофель нарезают
- а) брусочками;
 - б) ломтиками;
 - в) кружочками
53. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?
- а) белое вино;
 - б) паровой;
 - в) польский;
 - г) рассол.
54. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
- а) стерилизации;
 - б) защипывания;
 - в) бланширования;
 - г) процеживания.
55. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?
- а) в холодную;
 - б) в горячую;
 - в) в пряный отвар.
56. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают
- а) соломкой;
 - б) брусочками;
 - в) дольками.
57. Перезрелые помидоры используют
- а) для фарширования;
 - б) для приготовления соусов;

- в) для салатов
- 58.С какой целью овощи для супов пассируют
- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
 - б) сокращения продолжительности варки
 - г) изменения консистенции?
- 59.Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
- а) поджарка, гуляш, бефстроганов
 - б) антрекот, ромштекс, лангет
 - в) ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо
- 60.Запеченное мясное блюдо:
- а) жаркое по-домашнему, мясо духовое
 - б) говядина в луковом соусе, макаронник с мясом
 - в) грудинка фаршированная, ростбиф
- 61.Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
- а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском);
 - в) разделяют на филе.
- 62.Большая продолжительность варки
- а) на пару;
 - б) в воде.
- 63.К каким блюдам используют соус белый основной?
- а) для запекания мяса или рыбы, супов
 - б) к биточкам, котлетам из кур
 - в) к блюдам из овощей, к сосискам
- 64.Производным какого соуса является соус томатный?
- а) белого;
 - б) красного;
 - в) молочного
- 65.Для приготовления морковных котлет морковь нарезают
- а) соломкой;
 - б) дольками;
 - в) ломтиками.
- 66.В какую воду при варке кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
- а) в кипящую;
 - б) в холодную;
 - в) в теплую.
- 67.Горячие овощные блюда хранят на раздаче
- а) не более 5 часов;
 - б) не более 30 минут;
 - в) не более 2 часов.
- 68.У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
- а) окунь;
 - б) маринка;

- в) ставрида.
- 69.С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку
- а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
 - б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
 - в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
- 70.Мясо жареное крупным куском:
- а) антрекот
 - б) ростбиф
 - в) ромштекс
- 71.Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?
- а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.
- 72.Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?
- а) пашина, обрезки;
 - б) покромка II категории;
 - в) вырезка.
- 73.К каким блюдам используют соус белый основной?
- а) для запекания мяса или рыбы, супов
 - б) к биточкам, котлетам из кур
 - в) к блюдам из овощей, к сосискам
- 74.Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:
- 1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
 - 2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
 - 3) крошка; в) для соусов, супов;
 - 4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.
- 75.Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?
- а) дольками;
 - б) соломкой;
 - в) крошкой;
 - г) шашками.
- 76.Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
- а) соломка
 - б) шашки
 - в) рубка?
- 77.Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей
- а) варка
 - б) припускание
 - в) тушение?
- 78.Люля-кебаб относят к блюдам:
- а) из рубленной массы

- б) из котлетной массы
 - в) к тушёным блюдам
79. Порционное мясное блюдо из говядины:
- а) поджарка, гуляш
 - б) бифштекс, филе
 - в) бефстроганов, азу
80. Для варки не используют рыбу :
- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
 - б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
 - в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
 - г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.
81. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
- а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
82. Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
- а) 80-90°C;
 - б) 50-60°C;
 - в) 110-120°C;
 - г) 130-140°C.
83. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают
 - б) сильно разваривают;
 - в) припускают мелко нарезанными
84. Зачем мясо обсушивают?
- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
 - б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
 - в) мясо после этого становится мягче.
85. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
- а) с закрытой крышкой
 - б) с открытой крышкой
86. При температуре 250-280° С овощи
- а) жарят основным способом;
 - б) жарят во фритюре;
 - в) запекают в жарочном шкафу.
87. Морковь пассируют
- а) для перехода в жир красящих веществ;
 - б) для улучшения вкуса;
 - в) для сохранения аромата
88. Для чего настаивают супы после окончания варки?
- а) для формирования вкуса и аромата;
 - б) для улучшения цвета;
 - в) чтобы овощи стали мягче.

89. Производным какого соуса является соус луковый?
- а) белого;
 - б) красного;
 - в) томатного,
 - г) грибного.
90. Красный цвет мяса зависит от вещества:
- а) коллаген
 - б) глютин
 - в) миоглобин
91. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
- а) сухая;
 - б) жировая;
 - в) холодная.
92. Какую панировку используют для зраз рубленых?
- а) сухарную;
 - б) двойную;
 - в) мучную;
 - г) хлебную.
93. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
- а) 75, 100, 125;
 - б) 100, 125, 150;
 - в) 200.
94. Ломтики картофеля можно получить
- а) из кубиков;
 - б) из доле;
 - в) соломки;
 - г) из брусочков.
95. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы
- а) зразы;
 - б) котлеты;
 - в) рулет
96. Какой из рассольников готовят без картофеля?
- а) «Ленинградский»;
 - б) «Московский»
 - в) «Домашний».
97. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
- а) повышают калорийность
 - б) придают цвет
 - в) придают вкус и аромат
98. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком
- а) московский
 - б) украинский
 - в) сибирский
99. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного

соуса?

- а) сухая;
- б) жировая;
- в) холодная.

100. Части мяса получаемые после обвалки свинины:

- а) шея, грудинка, корейка, лопатка, окорок, обрезь;
- б) толстый край, покромка, окорок, шея;
- в) грудинка, лопатка, окорок.

101. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

- а) подготовленная красная сухая мучная пассировка., пассированные корни и лук, пассированное томат-пюре
- б) белая мучная жировая пассировка
- в) подготовленная белая жировая мучная пассировка, пассированные белые корни и лук?

102. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

- а) до 2 ч
- б) 4 ч
- в) 1 ч
- г) 30 мин.

103. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

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

104. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?

- а) суточные;
- б) «по-уральски»;
- в) из свежей капусты.

105. Для какого соуса используется коричневый бульон?

- а) томатный;
- б) луковый;
- в) сметанный.

106. При отпуске блюда, бифштекс с яйцом, яйцо кладут

- а) рядом с бифштексом
- б) на бифштекс
- в) под бифштекс

107. Между мясным полуфабрикатом и сроком его хранения

- а) крупнокусковые а) 36 часов
- б) натуральные порционные б) 24 часа
- в) мелкокусковые в) 48 часов

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

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

109. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

- а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
110. Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?
- а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.;
 - б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.;
 - в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др.
111. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?
- а) варить при низкой температуре;
 - б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.
112. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?
- а) картофель протерли горячим;
 - б) картофель протерли холодным;
 - в) добавили холодное молоко.
113. Какую солянку подают без сметаны?
- а) сборную мясную;
 - б) грибную;
 - в) рыбную.
114. Производным какого соуса является соус томатный?
- а) белого;
 - б) красного;
 - в) молочного;
 - г) лукового.
115. Какой вкус должен иметь борщ
- а) кислый
 - б) сладковатый
 - в) кисло-сладкий
116. При какой температуре подают горячие супы?
- а) 40...50⁰С
 - б) 70...75⁰С
 - в) 80.....85⁰С
117. В состав какого рассольника входит крупа?
- а) «Домашний»;
 - б) «Ленинградский»;
 - в) «Московский».
118. Для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль?
- а) соус белое вино;
 - б) соус сухарный; в) соус польский;
 - г) соус белый с яйцом.
119. Отварное мясо говядины и свинины хорошо сочетается с соусом:
- а) белым
 - б) красным
 - в) сметанным

120. Готовность жареного мяса крупным куском определяют
- а) по упругости
 - б) по цвету сока
 - в) по внешнему виду
121. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный
- а) соломкой;
 - б) брусочками;
 - в) стружкой.
122. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?
- а) не добавили мучную пассировку;
 - б) не добавили сахар, соль;
 - в) не добавили уксус
123. Какую форму нарезки капусты используют при приготовлении рассольника
- домашнего
 - а) соломка
 - б) шашки
 - в) долька
124. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
- а) составом мясных продуктов
 - б) подачей
 - в) отпуском?
125. Какой соус имеет неоднородную консистенцию
- а) томатный
 - б) грибной
 - в) паровой?
126. Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?
- а) «Сибирский»;
 - б) «Московский»;
 - в) «Флотский»
127. С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?
- а) для повышения пищевой ценности;
 - б) для однородной консистенции; в) для улучшения вкуса
128. Блюдо из говяжьей вырезки:
- а) антрекот
 - б) гуляш
 - в) шашлык по-московски
129. Жареные блюда из домашней птицы:
- а) цыпята табака, люля-кебаб
 - б) котлеты по-киевски, птица по-столичному
 - в) чахохбили, рагу
- в заданиях 16 - 17 установите правильную последовательность
130. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
131. Фаршированные овощи
- а) варят;
 - б) запекают;
 - в) жарят.
132. На каких бульонах готовят солянки?
- а) костных;
 - б) концентрированных;
 - в) бульонных кубика
133. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
- а) сухая;
 - б) жировая;
 - в) холодная.
134. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
- а) до кислотосодержащих продуктов
 - б) после кислотосодержащих продуктов
 - в) одновременно с кислотосодержащими продуктами
135. Назовите борщ, в состав которого не входит картофель.
- а) «Украинский»;
 - б) «Московский»;
 - в) «Флотский».
136. Можно ли при отпуске супов-пюре в тарелку добавить небольшое количество отварных основных или дополнительных продуктов?
- а) да;
 - б) нет.
137. Между мясным блюдом и способом тепловой доработки
- а) азу, гуляш, плов а) жарка
 - б) поджарка, бефстроганов, филе б) запекание
 - в) голубцы, макаронник, солянка в) тушение
138. Выход мяса жареного порционным куском составляет
- а) 50-75-100г
 - б) 75-100-125г
 - в) 100-125г
139. Ромштекс относят к блюдам
- а) жареным натуральным порционным
 - б) жареным панированными
 - в) жареным мелкокусковым
140. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
- а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском);

- в) разделявают на филе
141. При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют
- а) манную крупу;
 - б) муку;
 - в) крахмал.
142. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
- а) варка
 - б) бланширование
 - в) припускание
143. Какой борщ готовят на грибном отваре?
- а) с черносливом;
 - б) «Флотский»;
 - в) «Московский».
144. Чем заправляют супы-пюре (не доводя до кипения) перед отпуском для улучшения вкуса и повышения пищевой ценности?
- а) белым соусом;
 - б) лезоном, сливочным маслом;
 - в) сливками и сливочным маслом.
145. Какая мучная пассировка используется для приготовления соуса парового?
- а) белая;
 - б) красная; в) холодная;
 - г) сухая.
146. Для какого соуса соус луковый является основным?
- а) для красного;
 - б) для томатного
 - в) с горчицей;
 - г) с огурцами.
147. По способу тепловой обработке Плов относят к блюдам:
- а) запечённым
 - б) тушённым
 - в) жареным
148. Вырезку используют для полуфабриката:
- а) лангет, филе, бифштекс
 - б) ромштекс, шницель
 - в) зразы отбивные, антрекот
149. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
150. Для жаренья во фритюре не используют:
- а) порционные куски круглой формы (кругляши);
 - б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;

в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;

г) чистое филе рыбы в форме ромба.

151. Какой из рассольников готовят без картофеля?

а) «Ленинградский»;

б) «Московский»;

в) «Домашний».

152. Что добавляют в рассольник для придания острого вкуса:

а) белые коренья, припущенные овощи

б) процеженный и прокипяченный огуречный рассол

в) свекольный настой

153. При какой температуре отпускают супы-пюре?

а) 65 °С;

б) 75 °С;

в) 80 °С.

154. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного;

б) белого;

в) молочного;

г) красного

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

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

156. Для припускания не используют;

а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;

б) порционные куски круглой формы под прямым углом;

в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей; г) некрупные звенья.

157. Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого;

б) красного;

в) молочного;

г) лукового.

158. Для жаренья рыбы основным способом не используют:

а) порционные куски круглой формы под прямым углом;

б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;

в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;

г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом

159. Между мясным блюдом и способом тепловой обработки

а) азу, гуляш, плов а) жарка

б) поджарка, бефстроганов, филе б) запекание

в) голубцы, макаронник, солянка в) тушение

160. Выход мяса жареного порционным куском на одну порцию составляет:
- а) 50-75-100г
 - б) 75-100-125г
 - в) 100-125г
161. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
- а) повышает калорийность;
 - б) придает цвет;
 - в) придают вкус и аромат;
162. Какой алгоритм приготовления бульона правильный?
- а) кости моют- измельчают- заливают холодной водой - доводят до кипения -снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - б) кости моют- измельчают- заливают горячей водой - доводят до кипения -снимают пену- и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - в) кости моют- измельчают- заливают холодной водой- доводят до кипения-снимают пену- и варят при слабом кипении с закрытой крышкой
163. С какой целью овощи для супов пассируют?
- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий;
 - б) сокращения продолжительности варки;
 - в) изменения консистенции;
164. Какой формой нарезают капусту для борща «Московского»?
- а) соломка;
 - б) шашки;
 - в) рубят;
165. Какие составляющие соуса красного основного;
- а) красная мучная пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
 - б) белая мучная пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
 - в) белая жировая мучная пассировка, пассированные корни и репчатый лук, пассированная томат-паста;
166. Как размораживают сельскохозяйственную птицу?
- а) на воздухе;
 - б) в воде;
 - в) комбинированный способ;
167. Какие кулинарные части говяжьей полутуши используют для жарки?
- а) тазобедренная часть, вырезка, грудинка;
 - б) вырезка, тонкий и толстый край;
 - в) вырезка, тонкий и толстый край; внутренний и верхний кусок;
168. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
- а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда;

169. Какие овощи допускается хранить при температуре 4+2 в течении дня ;
- а) овощи жареные;
 - б) овощи тушеные;
 - в) овощи запеченные;
170. Картофельные зразы –
- а) жарят во фритюре;
 - б) жарят основным способом;
 - в) запекают;
171. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?
- а) остывшая
 - б) охлажденная;
 - в) мороженая
172. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?
- а) пашина, обрезки;
 - б) покромка II категории;
 - в) вырезка.
173. Температура отпуска горячих овощных блюд –
- а) не ниже 55°C;
 - б) не ниже 65°C;
 - в) не ниже 74°C.
174. Не добавляют манную крупу в котлеты
- а) свекольные;
 - б) капустные;
 - в) картофельные.
175. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
- а) стерилизации;
 - б) защипывания;
 - в) бланширования;
 - г) процеживания.
176. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
- а) сухая;
 - б) жировая;
 - в) холодная
177. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают
 - б) сильно разваривают;
 - в) припускают мелко нарезанными
178. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.

179. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:
- а) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
 - б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке
 - в) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2- 2,5 ч до готовности?
180. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники
- а) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
 - б) хранение концентрированного бульона
 - в) хранение пассировок?
181. Большую дичь с маленьким содержанием жировой ткани, после заправки;
- а) филейную часть шпигуют шпиком;
 - б) завернуть в тонкий слой шпика;
 - в) смазать сметаной;
182. При варке картофеля наблюдают следующие изменения крахмала;
- а) декструкцию крахмальных полисахаридов;
 - б) модификацию крахмальных полисахаридов;
 - в) ретроградацию крахмальных полисахаридов;
183. Шашлык по-карски нарезают с:
- а) из почечной части корейки;
 - б) мякоти окорока;
 - в) мякоти лопатки;
184. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?
- а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества;
 - б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D;
 - в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В.
185. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
- а) на 18...20
 - б) 15...20;
 - в) 20...25.
186. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:
- а) горячим;
 - б) теплым;
 - в) остывшим
187. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
- а) с открытой крышкой;
 - б) с закрытой крышкой
188. Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
- а) 80-90°C;
 - б) 50-60°C;

в) 110-120°C;

г) 130-140°C.

189. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного;

б) белого;

в) молочного

г) красного.

190. В каком виде на предприятия общественного питания поступает домашняя

птица?

а) потрошенная;

б) не ощипанная;

в) упитанная.

191. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

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

а) сладкий перец;

б) баклажан

в) помидор;

г) огурец.

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

а) по степени усвояемости;

б) по химическому составу;

в) по минеральному составу

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

а) улучшению цвета;

б) повышению калорийности;

в) возбуждению аппетита

194. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

195. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?

а) «Московский»

б) «Украинский»;

в) «Флотский».

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

а) протирают;

б) сильно разваривают

в) припускают мелко нарезанными

197. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до

- кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения,
снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?
198. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов
- а) пассирование
б) варка
в) припускание
199. К натуральным жареным блюдам относят
- а) поджарка, бефстроганов
б) бифштекс, лангет
в) антрекот, гуляш
200. Температура отпуска готовых мясных блюд
- а) 55°C
б) 65°C
в) 75°C
201. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
- а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40^\circ\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;
б) белки свертываются;
в) глютин при охлаждении образует желе.
202. Как определить готовность жареной рыбы?
- а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
в) по вкусу, по внешнему виду.
203. Для варки в молоке, картофель нарезают
- а) брусочками;
б) ломтиками;
в) кубиками
204. При температуре 170-180°C овощи жарят
- а) основным способом;
б) во фритюре;
в) в жарочном шкафу.
205. Производным какого соуса является соус томатный?
- а) белого;
б) красного; в)
молочного; г)
лукового.
206. Температура отпуска горячих овощных блюд –
- а) не ниже 55°C;

- б) не ниже 65°C;
 - в) не ниже 74°C.
207. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают;
 - б) сильно разваривают;
 - в) припускают мелко нарезанными.
208. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
- а) шашками;
 - б) соломкой;
 - в) дольками
209. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу
- а) мясо, лук, соль, перец
 - б) мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец
 - в) мясо, соль, перец, молоко или вода
210. Шашлык по карски нарезают
- А) кубиками
 - Б) по одному куску в виде брусочка
 - В) соломкой
211. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекалывают в холодную воду?
- а) линь;
 - б) камбала;
 - в) судак
212. Для жарки из отварного, картофель нарезают
- а) брусочками;
 - б) ломтиками;
 - в) кружочками
213. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?
- а) белое вино;
 - б) паровой;
 - в) польский;
 - г) рассол.
214. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
- а) стерилизации;
 - б) запыливания;
 - в) бланширования;
 - г) процеживания.
215. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?
- а) в холодную;
 - б) в горячую;
 - в) в пряный отвар.
216. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают
- а) соломкой;

- б) брусочками;
 - в) дольками.
217. Перезрелые помидоры используют
- а) для фарширования;
 - б) для приготовления соусов;
 - в) для салатов
218. С какой целью овощи для супов пассируют
- а) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
 - б) сокращения продолжительности варки
 - г) изменения консистенции?
219. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:
- а) поджарка, гуляш, бефстроганов
 - б) антрекот, ромштекс, лангет
 - в) ростбиф, шпигованное мясо, тушёное мясо
220. Запеченое мясное блюдо:
- а) жаркое по-домашнему, мясо духовое
 - б) говядина в луковом соусе, макаронник с мясом
 - в) грудинка фаршированная, ростбиф
221. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
- а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.
222. Большая продолжительность варки
- а) на пару;
 - б) в воде.
223. К каким блюдам используют соус белый основной?
- а) для запекания мяса или рыбы, супов
 - б) к биточкам, котлетам из кур
 - в) к блюдам из овощей, к сосискам
224. Производным какого соуса является соус томатный?
- а) белого;
 - б) красного;
 - в) молочного
225. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают
- а) соломкой;
 - б) дольками;
 - в) ломтиками.
226. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
- а) в кипящую;
 - б) в холодную;
 - в) в теплую.
227. Горячие овощные блюда хранят на раздаче
- а) не более 5 часов;
 - б) не более 30 минут;
 - в) не более 2 часов.

228. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
- а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
229. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку
- а) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
 - б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
 - в) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?
230. Мясо жареное крупным куском
- а) антрекот
 - б) ростбиф
 - в) ромштекс
231. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?
- а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе.
232. Какие части говядины используют для приготовления котлетной массы?
- а) пашина, обрезки;
 - б) покромка II категории;
 - в) вырезка.
233. К каким блюдам используют соус белый основной?
- а) для запекания мяса или рыбы, супов
 - б) к биточкам, котлетам из кур
 - в) к блюдам из овощей, к сосискам
234. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:
- 1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;
 - 2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;
 - 3) крошка; в) для соусов, супов;
 - 4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.
235. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?
- а) дольками;
 - б) соломкой;
 - в) крошкой;
 - г) шашками.
236. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
- а) соломка
 - б) шашки
 - в) рубка?
237. Какой тепловой обработки подвергают капусту квашеную при приготовлении щей
- а) варка

- б) припускание
 - в) тушение?
238. Люля-кебаб относят к блюдам:
- а) из рубленой массы
 - б) из котлетной массы
 - в) к тушёным блюдам
239. Порционное мясное блюдо из говядины:
- а) поджарка, гуляш
 - б) бифштекс, филе
 - в) бефстроганов, азу
240. Для варки не используют:
- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
 - б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
 - в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
 - г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.
241. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
- а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
242. Для приготовления белой пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
- а) 80-90°C;
 - б) 50-60°C;
 - в) 110-120°C;
 - г) 130-140°C.
243. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- а) протирают
 - б) сильно разваривают;
 - в) припускают мелко нарезанными
244. Зачем мясо обсушивают?
- а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
 - б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
 - в) мясо после этого становится мягче.
245. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде
- а) с закрытой крышкой
 - б) с открытой крышкой
246. При температуре 250-280°C овощи
- а) жарят основным способом;
 - б) жарят во фритюре;
 - в) запекают в жарочном шкафу.
247. Морковь пассируют
- а) для перехода в жир красящих веществ;
 - б) для улучшения вкуса;

- в) для сохранения аромата
248. Для чего настаивают супы после окончания варки?
- а) для формирования вкуса и аромата;
 б) для улучшения цвета;
 в) чтобы овощи стали мягче.
249. Производным, какого соуса является соус луковый?
- а) белого;
 б) красного; в) томатного, г) грибного.
250. Красный цвет мяса зависит от вещества:
- а) коллаген
 б) глютин
 в) миоглобин

Критерии оценок тестовой работы

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
60 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	не оценивается

8. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

И НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ** по специальности **Поварское и кондитерское дело** код профессии **43.02.15**

Профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Б) Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сотейник, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски с маркировкой, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену

Приготовить и оформить для подачи блюда:

1. Гречневая рассыпчатая каша с луком.
2. Каша манная молочная с маслом.
3. Каша пшенная молочная с тыквой.
4. Каша рисовая молочная с маслом.
5. Каша гречневая молочная с маслом.
6. Крупеник со сметаной.
7. Пудинг рисовый.
8. Котлеты манные.
9. Рис отварной с маслом.
10. Рис, припущенный с томатом.
11. Запеканка пшенная.
12. Запеканка рисовая.
13. Биточки рисовые.
14. Макароны изделия отварные с томатом.
15. Макароны отварные запеченные с сыром.
16. Лапшевник с творогом.
17. Макаронник.
18. Бобовые, в томатном соусе.

19. Чечевица отварная с луком.
20. Яйцо отварное вкрутую.
21. Яйцо отварное всмятку.
22. Яичная кашка.
23. Яичница глазунья натуральная.
24. Яичница глазунья с мясными продуктами.
25. Омлет натуральный.
26. Омлет смешанный.
27. Сырники из творога со сметаной.
28. Сырники из творога с морковью.
29. Вареники ленивые.
30. Запеканка из творога.
31. Пудинг из творога.
32. Вареники с творогом.
33. Лапша домашняя отварная с маслом.
34. Блинчики с яблоками.
35. Блинчики с творогом.
36. Вареники с вишней
37. лины со сметаной.
38. Оладьи с джемом.
39. суп-пюре из круп.
40. борщ
41. борщ с капустой и картофелем
42. суп молочный с макаронными изделиями
43. суп- Харчо
44. суп вермишелевый на курином бульоне
45. суп вермишелевый на грибном отваре
46. рассольник Домашний
47. борщ холодный
48. щи зелёные
49. суп гороховый с гренками
50. щи из свежей капусты с картофелем
51. свекольник
52. суп овощной
53. суп сладкий из с/фруктов
54. суп картофельный с фасолью
55. щи из квашеной капусты
56. окрошка мясная
57. соус сметанный
58. соус польский (натуральный)
59. соус грибной с томатом
60. соус тар – тар
61. соус грибной
62. соус красный с луком
63. соус сметанный

64. соус томатный
65. соус сметанный с томатом
66. соус молочный
67. соус красный основной
68. соус сметанный с луком
69. соус паровой
70. соус сухарный
71. соус кисло-сладкий
72. соус белый основной
73. соус луковый
74. рыба паровая с гарниром.
75. рыба отварная, соус польский с гарниром.
76. рыба в рассоле с гарниром.
77. рыба жаренная по – ленинградски;
78. рыба жаренная с зеленым маслом с гарниром.
79. рыба жаренная на гриле с гарниром.
80. шашлык из рыбы с гарниром.
81. рыба жаренная во фритюре целиком, порционным куском с гарниром.
82. рыба в тесте кляр с гарниром.
83. рыба запеченная по – русски;
84. рыба запеченная по –московски,;
85. солянка рыбная на сковороде.
86. котлеты рыбные с гарниром.
87. биточки рыбные с гарниром.
88. зразы рыбные с гарниром.
89. фрикадельки рыбные.
90. тефтели рыбные с гарниром.
91. креветки отварные;
92. креветки жареные с соусом;
93. креветки жаренные на гриле.
94. мясо отварное с гарниром
95. язык отварной с соусом
96. сосиски отварные с гарниром
97. бифштекс с яйцом
98. антрекот с гарниром
99. эскалоп с гарниром
100. котлета отбивная свиная с гарниром
101. ромштекс с гарниром
102. бефстроганов с гарниром
103. поджарка с гарниром
104. шашлык с гарниром
105. мясо тушеное с гарниром
106. мясо духовое с гарниром
107. говядина в кисло – сладком соусе

108. гуляш с гарниром
109. азу с гарниром
110. плов
111. люля-кебаб с гарниром
112. котлеты с гарниром
113. биточки с гарниром
114. оладьи из печени.
115. курица отваренная с гарниром
116. курица жаренная с гарниром
117. котлеты рубленые из птицы с гарниром

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 25

Время выполнения задания - 6 часов.

Оборудование: электроплиты, мясорубка электрическая, электронные весы, производственные столы.

Литература для учащегося:

Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-256с.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Критерии оценки к практическим заданиям.

<i>№</i>	<i>Наименование критерия</i>	<i>Соответствие документу или эталону</i>	<i>Оценка</i>
1.	Подбор посуды, инструментов и инвентаря.	Инструкционно-технологическая карта	
2.	Организация рабочего места	Инструкционно-технологическая карта	
3.	Механическая кулинарная обработка сырья.	Инструкционно-технологическая карта	
4.	Тепловая обработка сырья	Инструкционно-технологическая карта	
5.	Последовательность выполнения операций.	Инструкционно-технологическая карта	
6.	Порционирование и оформление блюд.	Инструкционно-технологическая карта	
7.	Правила подачи блюд	Инструкционно-технологическая карта	
8.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил	Инструкционно-технологическая карта	

9.	Соблюдение правил охраны труда при выполнении работ	Инструкционно-технологическая карта	
----	---	-------------------------------------	--

Основные профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Оценка
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Правильность подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Правильность выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Правильность упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>Правильность порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>Правильность ведении расчетов с потребителями.</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>Правильность оценки их качества и соответствия технологическим требованиям;</p> <p>Правильность организации и подготовки рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	

<p>реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Правильность соблюдения правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>Правильность разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Правильность разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Правильность организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Правильность подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, правильность приготовления различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Правильность упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Правильность контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов.</p>	
---	---	--

Уровень подготовки студентов на дифференцированном зачете и экзамене (квалификационном) по **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

оценками 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», «зачтено» («зачет»). оценка 5 «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее систематическое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях, освоившему основную литературу и знакомому с дополнительной литературой, рекомендованной **ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,**

видов и форм обслуживания Оценка 5 «отлично» ставится студенту, усвоившему взаимосвязь основных понятий ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в их значении для приобретаемой специальности, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившему практические задания, максимально приближенные к будущей профессиональной деятельности в стандартных ситуациях, усвоившему основную рекомендованную литературу. Оценка 4 «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания способному к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Оценка 3 «удовлетворительно» выставляется студенту, обладающему необходимыми знаниями, но допустившему неточности в определении понятий, в применении знаний для решения профессиональных задач, в неумении обосновывать свои рассуждения.

Студент переводится на следующий курс при наличии оценок не ниже 3 «удовлетворительно» по всем дисциплинам и междисциплинарным курсам.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность
2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес
3. Время проведения практики _____
4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
------------------	------------------------	----------------------------------

<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение процесса оценки качества и организация хранения продуктоув. Оформление заявок. 2. Изучение процесса разработки ассортимента сложных горячих блюд. 3. Изучение процесса приготовления горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента 4. Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента 5. Изучение процесса приготовления, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента 6. Изучение процесса приготовления горячих блюд из мяса сложного ассортимента. 7. Изучение процесса приготовления горячих блюд из рыбы сложного ассортимента. 8. Изучение процесса приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента. 9. Изучение процесса охлаждения, замораживании и хранение горячих блюд. 10. Изучение расчета стоимости горячих блюд и закусок. 11. Изучение требований размещения оборудования на рабочем месте. 12. Изучение хранения горячих блюд на раздаче. Сервировка. 13. Изучение требований к уборке рабочего места повара. 		
--	--	--

Оценка:

Дата

М.П.

Подпись руководителя практики

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, специальность

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики _____

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

<i>Вид работ</i>	<i>Количество час.</i>	<i>Качество выполнения работ</i>
<ol style="list-style-type: none"> 1. Совершенствование навыков оценки качества и организация хранения продуктов. Оформление заявок. 2. Совершенствование навыков выбора, подготовки продуктов и методов приготовления. 3. Совершенствование навыков проверки наличия продуктов, составления заявки. 4. Совершенствование навыков организации хранения заказов. 5. Совершенствование навыков разработки ассортимента сложных горячих блюд. 6. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих супов. 7. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из овощей. 8. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из круп. 9. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из мяса. 10. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из рыбы. 11. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из птицы. 12. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из дичи. 13. Совершенствование навыков приготовления и оформления сложных горячих блюд из кролика. 14. Совершенствование навыков подготовка к реализации горячих блюд. 15. Совершенствование навыков организации хранения горячих блюд. 16. Совершенствование навыков подготовки готовой продукции к хранению. 17. Совершенствование навыков самооценки качества обслуживания. 18. Совершенствование навыков консультации потребителей. 19. Совершенствование навыков хранения готовых блюд. 20. Совершенствование навыков организации рабочего места повара. 		

21. Совершенствование навыков упаковки и порционирования горячих блюд. 22. Совершенствование навыков уборка рабочего места повара.		
---	--	--

Оценка:

Дата

Подписи руководителя практики

М.П.

<p>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ освоению ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания _____</p> <p>обучающегося на ___ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское днло освоил программу профессионального модуля освоению ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме _____ часов.</p> <p>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	экзамен	
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	экзамен	
УП.01 Учебная практика	Дифференцированный зачет	
ПП.01 Производственная практика	Дифференцированный зачет	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен (квалификационный)	
<p>Коды проверяемых компетенций</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с</p>		Оценка (освоена / не освоена)

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Председатель экзаменационной комиссии _____

Зам. Председателя _____

Члены комиссии _____

