



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума
Р.Г. Ахунова
2020 г.

Р.Г. Ахунова

« » 20 г.

Р.Г. Ахунова

« » 20 г.



СОГЛАСОВАНО

Председатель Совета Попова Т.Д.
20 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Торгсервис
2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО Бирь-Рва
2020 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО

На заседании ПСК УГ 43.00.00 Сервис и туризм

Председатель ПСК Карат-Каратаева

20 <u>19</u> -20 <u>20</u> учебный год.	ПРОТОКОЛ № 3	от 27.12	20 <u>19</u>	Карат-Каратаева
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/
20 <u> </u> -20 <u> </u> учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/

Содержание

Общие положения.....	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)	5
2.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).....	5
2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний.....	11
2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	13
2.2. Требования к портфолио.....	15
2.3. Требования к курсовому проекту.....	16
2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности ..	16
2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.....	18
2.6. Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/ студента во время практики.....	26
3. Структура контрольно – оценочных материалов для экзамена (квалификационного).....	26
3.1. ПАСПОРТ.....	26
3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.....	28
3.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА.....	50
3.3.1. УСЛОВИЯ.....	50
3.3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ.....	52
ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Форма аттестационного листа по практике.....	54
ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Оценочная ведомость.....	56

Общие положения

Результатом 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** основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности и составляющих его профессионалах компетенций (ПК).

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный) в форме выполнения заданий. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен».

1. 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 и закусок сложного ассортимента МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Экзамен	Тестовые работы, устный опрос, практические работы, лабораторные работы, внеаудиторная самостоятельная работа
УП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	Оценка выполнения работ по производственной практике

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2.1

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (№№ заданий, место, время, условия их выполнения)
1	2	3
<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>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с 	<p>Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь</p> <p>Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)</p>

	<p>инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; <p>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</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>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к 	<p>Место: учебная лаборатория</p> <p>Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь</p> <p>Время: 2 час;</p> <p>Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек)</p> <p>Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)</p>

	<p>реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – со – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы 	
--	---	--

блюда размеру и форме тарелки;

- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
-
- эстактуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки

1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления соусов т. ч. в условиях производства.
2. Составление технологических схем приготовления соусов в соответствии с заданием.
3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления соусов

	<p>в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления соусов органолептическим способом.</p> <p>5. Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления соусов в соответствии с требованием СанПиН в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>6. Организация рабочего места для приготовления соусов.</p> <p>7. Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов.</p> <p>8. Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>9. Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении соусов.</p> <p>10. Планирование ассортимента соусов в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>11. Подготовка оборудования к работе и выполнение правил безопасной эксплуатации в т. ч. в условиях реального производства.</p>	
<p>ПК2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>1. Планирование и выполнение технологического процесса приготовления соусов т. ч. в условиях производства.</p> <p>2. Составление технологических схем приготовления соусов в соответствии с заданием.</p> <p>3. Определение (расчет) массы сырья для приготовления соусов в соответствии с НД и кондицией сырья.</p> <p>4. Проведение оценки и</p>	<p>Место: учебная лаборатория</p> <p>Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь</p> <p>Время: 2 час;</p> <p>Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в</p>

	<p>контроля качества и безопасности сырья, продуктов для приготовления соусов органолептическим способом.</p> <p>5.Обеспечение условий безопасного хранения и приготовления соусов в соответствии с требованием СанПиН в т. ч. в условиях реального производства.</p> <p>6.Организация рабочего места для приготовления соусов.</p> <p>7.Выбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов.</p> <p>8.Правильность оформления заказа на продукты со склада и определение их качества.</p> <p>9.Правильность подбора основных продуктов для различных видов тестовых заготовок при приготовлении соусов.</p> <p>10. Планирование ассортимента соусов в соответствии с типом и классом предприятия ОП по заданию в т. ч. в условиях реального производства.</p>	<p>количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)</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>Выполнение технологического процесса приготовления сложной кулинарной продукции из рыбы, мяса, птицы с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой;</p> <p>2.Оформление и подача сложных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной птицы. в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь</p> <p>Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)</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>1.Выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; 2.Оформление и подача сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь</p> <p>Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)</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>1.Выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из яиц и творога с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; 2.Оформление и подача сложных блюд из яиц и творога в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь</p> <p>Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)</p>
<p>ПК2.7 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>1.Выполнение технологического процесса приготовления сложных блюд из моллюсков и ракообразных с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; 2.Оформление и подача сложных блюд из моллюсков и ракообразных в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	<p>Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь</p> <p>Время: 2 час;</p>

		Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)
ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Место: учебная лаборатория Оборудование учебной лаборатории и рабочего места: индивидуальное рабочее место, необходимая нормативная литература, бланки документов, оборудование, инвентарь Время: 2 час; Условия: экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 6 человек) Решение ситуационных задач, тестирование, экзамен (квалификационный)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Мотивация освоения и реализация учебной деятельности; положительная динамика учебной деятельности; самопрезентация своей будущей профессии.	
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Обоснование способов достижения цели; соответствие действий разработанному плану; соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения; обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели; совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;	
ОК 03. Планировать и	Адекватность оценки рабочей	

<p>реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.; обоснованность выбора текущего контроля; ясность и аргументированность изложения собственного мнения; обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях адекватность оценки ответственности за результат своей работы;</p>	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Владение различными способами поиска информации; результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач</p>	
<p>ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Выполнение профессиональных задач с применением ИКТ; использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.</p>	
<p>ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения; рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.</p>	

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий; самоанализ и коррекция результатов собственной работы	
ОК.0 9. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов и т.д.); обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Демонстрация рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления десертов в соответствии с технологическим процессом, правил гигиены труда и санитарных норм и требованиями Роспотребнадзора.	
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		

2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний:

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№.№ заданий для проверки
1	2	3
Освоенные умения		
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;	Правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству.	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ. Практическая работа

Уметь обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
Уметь оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ.
Уметь организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.	Показатель оценивается в рамках лабораторных работ.
Уметь применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках лабораторных работ, устного опроса
Уметь организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках лабораторных работ, устного опроса
Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической	Показатель оценивается в рамках лабораторных работ, устного опроса

ингредиентов, применения ароматических веществ	документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	
Усвоенные знания		
Знать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса, выполнения теста
Знать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК Правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса
Знать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса
Знать рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК	Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса, выполнения теста
Знать актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции	Показатель оценивается в рамках ДЗ по МДК Правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству	Показатель оценивается в рамках практических работ, устного опроса
Знать способы	Показатель оценивается в	Показатель оценивается в

сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;	рамках ДЗ по МДК Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	рамках практических работ, устного опроса
Знать правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса
Знать виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)	Показатель оценивается в рамках практических и лабораторных работ, устного опроса

2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: Математика, Экологические основы природопользования, Безопасность жизнедеятельности, а также выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов

(докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Экзамен по междисциплинарному курсу проводится по завершению освоения программы междисциплинарного курса. Учебная и производственная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен (квалификационный) проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента является результат научно-исследовательской, проектной (курсовой) деятельности; промежуточная оценка портфолио студента.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио смешанный тип портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Состав портфолио:

1. Отчет по практике
2. Дневник практики
3. Характеристика практиканта по итогам практики.
4. Грамоты, благодарственные письма, дипломы (при наличии)

2.3. Требования к курсовой работе

2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной и производственной практик.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практических заданий, оценки содержания и защиты портфолио работ. Портфолио работ оценивается на соответствие (не соответствие) структуре, оформлению и содержанию. При необходимости возможно проведение защиты портфолио с использованием презентации. Портфолио работ используется для оценивания сформированных общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) является положительная оценка (80% выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по учебной и производственной практикам.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль проводится в форме экзамена

Предметом оценки учебной и (или) производственной практики является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по учебной и (или) производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практики, сопроводительная и отчетная документация по практике, характеристик обучающихся с места прохождения практики, составленных и завизированных руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.02

2.5.1 Текущий контроль

- 1) Устные опросы по темам МДК
- 2) Практические работы, лабораторные работы
- 3) Самостоятельные внеаудиторные работы

Условия выполнения опроса

1. Место выполнения опроса: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 30 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«**Отлично**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«**Хорошо**» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«**Удовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на

вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«**Неудовлетворительно**» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ представлены в методических указаниях по выполнению практических работ студентов среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.**

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы представлены в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.**

Тема 1.1 Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Организация производства горячего цеха
2. Перечислите ассортимент продукции горячего цеха
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации горячего цеха?
4. Какие рабочие места выделяются в горячего цехе? Дайте их характеристику

5.Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе

6.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) технологической документации».

Практические работы

Практическая работа №1 « Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи»

Тема 1.2 . Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

- 1.Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов
- 2.Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.
- 3.Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции.
4. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции
- 5.Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.
- 6.Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).
- 7.Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения
- 8.Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.
- 9.Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.

10. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи.
11. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.
12. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.
13. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции

Практические работы

Практическая работа №2 «Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)»

Тема 1.3 Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей
2. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.
3. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания)
4. Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)

Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).

2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
3. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.
4. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов
5. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).
6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
7. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.
8. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Практические работы

Практическая работа №3 «Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции»

Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Организация производства горячего цеха
2. Перечислите ассортимент продукции горячего цеха
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации горячего цеха?
4. Какие рабочие места выделяются в горячего цехе? Дайте их характеристику
5. Какие виды бульонов можно приготовить в зависимости от концентрации?
6. Назовите отличие в приготовлении мясокостного бульона?
7. Назовите правила приготовления мясокостного бульона?
8. Какие супы называют заправочными?
9. Какие овощи используют для пассерования?
10. Перечислите бульоны и отвары, используемые для приготовления супов?

11. Почему продукты для бульона заливают холодной водой?
12. В какой последовательности закладывают продукты в суп?
13. Когда и почему свеклу и соленые огурцы закладывают при варке супа?
14. Как подготовить соленые огурцы к приготовлению?
15. Что происходит при настаивании супа после приготовления?
16. При какой температуре подают заправочные супы?
17. Каковы условия и сроки хранения заправочных супов?
18. Назовите правила тушения свеклы для борща?
19. В чем заключаются особенности приготовления прозрачных супов?
20. Какие бульоны используют для приготовления прозрачных супов?
21. Почему прозрачные супы называются бульонами "двойной крепости"?
22. Назовите виды оттяжек, используемых для приготовления мясных, рыбных, куриных прозрачных бульонов.
23. Расскажите о процессах, происходящих при введении оттяжки, назовите правила соединения бульона и оттяжки.
24. Назовите правила варки бульона с оттяжкой, расскажите о процессах, происходящих при варке. Что служит основой для супов-пюре?
25. Что делают с продуктами, чтобы получить суп-пюре однородной, нежной консистенции?
26. С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом?
27. При какой температуре отпускают супы-пюре?
28. Перечислите виды рассольников
29. Что является жидкой основой для рассольников?
30. В какой рассольник при отпуске не кладется сметана?
31. Как подготовить соленые огурцы для рассольника?
32. В чем заключается цель пассерования моркови и лука?
33. В чем отличие солянок от рассольников?
34. Объясните порядок закладки продуктов при приготовлении солянок?

Практические работы

Практическая работа №4 «Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)»

Лабораторные работы

Лабораторная работа №1 «Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)»

Лабораторная работа №2 «Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)»

Тема 2.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
2. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
3. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
4. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
5. Почему готовые соусы «защипывают» (заправляют) сливочным маслом или маргарином?
6. Для каких блюд используют соусы красные?
7. Как из основных соусов можно приготовить производные? Приведите примеры.
8. При какой температуре подают горячие соусы? Назовите их сроки хранения?
9. Как подают соус к блюдам?
10. Соус томатный не достаточно острый. Что можно добавить в соус?
11. Какие соусы и почему относятся к основным соусам?
12. Почему муку, овощи и томат вводят в соусы пассерованные?
13. Какие процессы происходят с мукой при варке соуса?
14. С какой целью соусы доводят до кипения после процеживания?
15. К каким блюдам подают производные белого соуса?
16. Почему соус, приготовленный на муке, имеет запах сырой муки?
17. Перечислите производные от сметанного соуса.
18. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному?
19. Какая мучная пассеровка используется для приготовления молочного соуса?
20. Какова температура пассерования муки для соусов?
21. Какое значение соусов в питании?
22. Какое отличие имеют яично-масляные соусы по сравнению с остальными?
23. Какие требования предъявляют к яично-масляным соусам?
24. Какой срок реализации яично-масляных соусов?

Практические работы

Практическая работа №5 «Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)»

Тема 2.3

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Какие пищевые вещества содержатся в овощах? Как они влияют на процесс пищеварения?
2. За счет чего происходит размягчение овощей при тепловой обработке?
3. Почему нельзя солить картофель до жарки?
4. Почему капуста тушенная имеет кислый вкус, запах вареных овощей?
5. От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?
6. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протирание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.
7. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.
8. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататуя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-поррея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Механическая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

2. Блюда из них.
3. Изменения физико-химических свойств круп, бобовых и макаронных изделий при механической и тепловой кулинарной обработке.
4. Требования к качеству блюд, условия и сроки реализации.
5. Порядок отбора проб этих блюд для лабораторного контроля.
6. Основные показатели полноты вложения сырья
7. Порядок расчета на полноту вложения сырья.
8. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.
9. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова.
10. Приготовление оладьев из дробленых круп.
11. Приготовление поленты.
12. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).
13. Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони.
14. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи.
15. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса

Практические работы

Практическая работа №6 «Адаптация рецептов холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.».

Лабораторные работы

Лабораторная работа №3 «Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)»

Тема 2.5.

Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Блюда из яиц и творога.
2. Классификация. Технологическая характеристика сырья: химический состав, технологическая ценность.
3. Подготовка продуктов к тепловой обработке, санитарно-гигиенические требования.
4. Способы и режимы тепловой обработки.
5. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов и их роль в формировании консистенции, цвета, вкуса, аромата.
6. Изменения массы?
7. Особенности приготовления и ассортимент блюд из яиц и творога: вареных, жареных, запеченных.
8. Соусы, используемые при отпуске, оформление и особенности подачи блюд. Требования к качеству блюд, условия и сроки хранения и реализации.
9. Порядок расчетов на полноту вложения сырья
10. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром.
11. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом).
12. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.
13. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.
14. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления.
15. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр.
16. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуски, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.
17. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуски на вынос.
18. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Практические работы

Практическая работа №7 «Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.»

Лабораторные работы

Лабораторная работа №4 «Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)»

Тема 2.6.

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. Почему рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Перечислите морепродукты, используемые для приготовления блюд
5. При проведении бракеража кальмары оказались жесткими. В чем причина?
6. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств.
7. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления.
8. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковородке, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни
9. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов
10. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных

целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др.

11. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности.

12. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья.

13. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности

14. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

15. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.

16. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.

Практические работы

Практическая работа №8 «Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН».

Лабораторные работы

Лабораторная работа №5 «Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)»

Тема 2.7.

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Как классифицирую мясные блюда по способу тепловой обработки?
2. Какие гарниры и соусы используются к мясным блюдам?
3. Какие пищевые вещества содержатся в мясе?
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
5. Что является показателем качества мяса?
6. Что придает жареному мясу особый вкус и аромат, и возбуждающее действие?
7. Какие части мяса используют при тушении?
8. Как определить готовность тушеного мяса?
9. Каковы потери при жаренье изделий из рубленной массы?
10. Как определить готовность изделий из рубленной массы?

11. Содержание каких веществ в мясе влияет на кулинарное использование его частей и качество приготавливаемых блюд?
12. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.
13. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.
14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания

Практические работы

Практическая работа №9 «Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм».

Лабораторные работы

Лабораторная работа №6 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)»

Тема 2.8.

Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

Вопросы для проведения устного опроса:

1. Какие полезные вещества содержит мясо птицы? Чем оно отличается от мяса животных?
2. Что влияет на выбор способа тепловой обработки птицы?
3. Какие гарниры и соусы используют для блюд из птицы, дичи и кролика?
4. Ассортимент блюд из сельскохозяйственной птицы?
5. Особенность подготовки птицы к тепловой обработке?
6. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом.
7. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика.
8. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд.

9.Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.

10 Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

11.Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания.

12Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи.

13.Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

14.Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

Практические работы

Практическая работа №10«Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.»

Лабораторные работы

Лабораторная работа№7 «Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)

Самостоятельная работа обучающихся

1. Составление глоссария
2. Составление опорного конспекта к темам лекций

3. Выполнение презентаций на темы:
 - Щи из свежей капусты с картофелем
 - Щи суточные
 - Борщ московский
 - Борщ
 - Борщ с капустой и картофелем
 - Борщ украинский
 - Борщ флотский
 - Борщ сибирский
 - Рассольник петербургский

4. Составление логических схем следующих блюд:
 - Суп-пюре из разных овощей;
 - Суп-пюре из тыквы
 - Суп прозрачный мясной с профитролями
 - Лагман
 - Суп-гуляш
 - Щи боярские
 - Овощное ризотто
 - Спагетти из кабачков
 - Овощи в тесте
 - Пудинг/мусс овощной
 - Картофельный рулет с грибами
 - Крокеты картофельные
 - Картофель Бек
 - Мясо из овощей
 - Рыба запеченная в соли
 - Рыба в тесте запеченная
 - Филе камбалы запеч. в пергаменте
 - Поджарка из рыбы
 - Тельное
 - Рыба фаршированная
 - Зразы донские
 - Гребешки жареные
 - Термидор из омаров
 - Мидии в вине
 - Стейки жареные
 - Ростбиф
 - Каре из ягненка
 - Мясо шпигованное
 - Поросенок жареный
 - Мясо вок
 - Мясо в тесте запеченное
 - Мясо в фольге
 - Суфле из мяса

Гусь фаршированный яблоками
Кнели из курицы
Утиные ножки конфи
Курица в тесте
Кролик жареный
Шарики из сыра жаренные во фритюре
Сырное фондю(гренки, овощи, грибы в жидком фондю из сыра)
Суп из сыра
Лазанья с мясом
Равиоли с крабами
Равиоли со шпинатом
Фетучини со слив. соусом и грибами
Каннелоне запеченные
Суп линестроне зимний
Лапша удон с креветками
Лапша удон с курицей
Салат из гречневой, рисовой лапши жаренной на тепане
Спагетти с морепродуктами
Суфле из капусты
Капустный рулет с омлетом
Котлеты рыбные любительские
Зразы из говядины с грибами
Свинина жаренная в тесте
Жаркое с грибами по- русски
Рулет из говядины
Котлеты из курицы фарширов. орехами
Борщ украинский с пампушками
Солянка мясная
Уха ладожская с кнелями и расстегаем
Капуста фаршированная с соусом
Тельное из рыбы
Бефстроганов
Говядина тушеная с черносливом
Сациви из курицы
Котлеты по-киевски
Котлеты натуральные фаршированные

5. Расчет пищевой и энергетической ценности:

- Борщ украинский с пампушками;
- Рассольник московский с пирожками;
- Солянка домашняя;
- Суп - пюре из цветной капусты с профитролями;
- Суп-пюре из птицы с гренками
- Бульон Борщок с острыми гренками:
- Суп прозрачный из кур с кнелями;
- Овощи, фаршированные овощами и грибами:

- Овощи жареные в тесте кляр;
- Биточки грибные с кисло-сладким соусом;

6. Составить технологические карты для следующих изделий:

- Сыр жареный в панировке с клюквенным соусом; Зразы донские;
- Рыба жаренная с зеленым маслом;
- Эскалоп натуральный с гарниром;
- Скумбрия фаршированная овощами;
- Рулет фаршированный шпинатом с гарниром;
- Рыба фаршированная;
- Рыба фаршированная из филе4
- Мясо шпигованное;
- Свинина фаршированная в кармашек;
- Рулет из мяса фаршированный черносливом;
- Котлета фаршированная из филе;
- Перепелка фаршированная мандаринами с рисом;
- Котлета по киевски со сложным гарниром;
- Окорочка фаршированные;

7. Решение технологических задач.

1. Рассчитать количество порций супа-пюре из свежих белых грибов, которое можно приготовить из 11,5 кг свежих белых грибов, если выход порции - 300 г
2. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 46 порций супа-пюре из курицы потрошенной I категории, если выход порции - 300 г
3. Рассчитать количество порций бульона из курицы с гарниром (омлет с морковью), которое можно приготовить из 23 кг кур потрошенных II категории, если выход порции - 300 г
4. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 35 порций ухи ростовской в мае месяце, если выход порции 500 г.
5. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 55 порций супа-пюре из клюквы, учитывая, что в наличии клюква свежемороженая, выход порции 500 г.
6. Рассчитать количество порций супа-харчо, которое можно приготовить из 46 кг баранины с ножками II категории, если выход порции - 500 г
7. Рассчитать количество порций бульона с пельменями, которое можно приготовить при наличии 13 кг муки пшеничной, если выход порции - 500 г
8. Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 65 порций чорбэ деличиоасэ (супа деликатесного), учитывая, что в наличии курица потрошенная I категории, выход порции 400 г
9. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Голландский с уксусом» к 10 порциям блюда «№№300 Капуста отварная».(2 вариант).

10. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус красный с луком и огурцами» к 10 порциям блюда «Крокеты картофельные». (2 вариант)
11. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус белый с рассолом» к 10 порциям блюда «№480 Рыба припущенная». (2 вариант)
12. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Томатного с овощами» к 10 порциям блюда «№484 Судак фаршированный». (2 вариант)
13. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Лукового» к 10 порциям блюда «№632 Язык запеченный в соусе». (2 вариант)
14. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус красный смородиновый» к 10 порциям блюда «№557 Лангет с соусом». (2 вариант)
15. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красный перечный с вином» к 10 порциям блюда «№554 Филе с помидорами и соусом». (2 вариант)
16. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красный с мандаринами и апельсинами» к 10 порциям блюда «№639 Фазан в соусе». (2 вариант).
17. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красного с ветчиной каперсами и грибами №655 Кролик жаренный» к 10 порциям блюда «». (2 вариант)
18. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус белый с каперсами» к 10 порциям блюда «№532 Баранина отварная». (2 вариант)
19. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус голландский с каперсами» к 10 порциям блюда «№305 Спаржа отварная». (2 вариант)
20. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Красный с луком и грибами» к 10 порциям блюда «№654 Куропатка жареная». (2 вариант)
21. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Соус томатный с овощами» к 10 порциям блюда «№514 Тельное из рыбы». (2 вариант)
22. Рассчитайте количество сырья для приготовления соуса «Белый с овощами» к 10 порциям блюда «№667 Котлеты рубленые из дичи». (2 вариант).
23. Рассчитать количество продуктов для приготовления 100 порций пюре из фасоли с жиром и луком по 1 колонке Сборника рецептура блюд. Составить технологическую карту на блюдо;
24. Выписать продукты для 100 порций борща с картофелем и капустой вегетарианского по первой колонке Сборника рецептов в апреле, если используется томатная паста с содержанием 27% сухих веществ
25. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 100 порций котлет морковных с соусом молочным по 3 колонке Сборника рецептур блюд в феврале;

41. Почему соус, приготовленный на муке (томатный, белый, молочный, сметанный), имеет запах сырой муки, клейкость?

42. Если в соусе красном имеются комочки заварившейся муки, то в чем причина этого недостатка и как его устранить ?
43. Если поверхность соуса на муке (красный, белый и т.д.) покрыта подсохшей корочкой, в чем причина ее появления?
44. Если в соусе красном с горчицей имеются крупинки свернувшейся горчицы, в чем причина этого недостатка?
45. Если соус польский безвкусный, то в чем причина этого недостатка и как его исправить?
46. Что является причиной появления в соусе белом с яйцом хлопьев свернувшегося белка и неоднородной консистенции?
47. Что нужно сделать при приготовлении супа, чтобы бульон оставался прозрачным?
48. Как правильно хранить супы, чтобы при длительном хранении не ухудшался их вкус и внешний вид, не понижалась витаминная активность, супы не выкипали, не переваривались, не подгорали?
49. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
50. Цвет борща красно-коричневый выявите причины?
51. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?
52. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?
53. В чем отличительные особенности приготовления рассольника домашнего от рассольника ленинградского?
54. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники.
55. В чем отличительные особенности приготовления солянки домашней от сборной мясной?

2.5.2 Рубежный контроль

Условия выполнения тестового задания

1. Место выполнения задания: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 1ч 30 мин.
3. Форма выполнения: тестовая работа

Оценивание теста обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов

Тестовый контроль

1. Значение овощных блюд и гарниров в питании определяется прежде

всего содержанием:

- 1) жиров и витаминов
 - 2) белков и минеральных веществ
 - 3) углеводов**
-

[2] Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?

- 1) помидоры, баклажаны
 - 2) лук, чеснок**
 - 3) капуста, морковь
-

[3] Как влияет на качество блюда зелень петрушки, укропа, лука, которую добавляют при подаче?

- 1) Значительно повышает С-витаминную активность блюд**
 - 2) повышает питательную ценность блюд
 - 3) обогащает блюда белком
-

[4] Какие вещества, содержащиеся в овощных блюдах способствуют выведению из организма многих токсичных веществ, в том числе соединений тяжелых металлов и радионуклидов?

- 1) пищевые волокна (клетчатка, протопектин, пектин)**
 - 2) фосфор, железо
 - 3) щелочные зольные элементы (калий, натрий, кальций)
-

[5] Для сохранения зеленого цвета овощей следует:

- 1) варить в небольшом количестве воды
 - 2) варить их в большом количестве воды для уменьшения концентрации кислот**
 - 3) варить при закрытой крышке, чтобы облегчить удаление с паром летучих кислот
-

[6] Какие красящие вещества овощей устойчивы к действию тепла и не изменяют цвет при тепловой обработке?

- 1) хлорофилл
- 2) каротиноиды**
- 3) антоцианы

[7] Какое количество воды берут для припускания овощей?

- 1) 1-1,5л на 1 кг
- 2) 0,2—0,3 л на 1 кг**
- 3) 1,5-2 л на 1 кг

[8] Какое количество жира необходимо взять для приготовления 1 кг картофеля, жареного во фритюре?

- 1) 4 л**
- 2) 1 л
- 3) 0,5 л

[9] При приготовлении шампиньонов, для того, чтобы грибы не потемнели, нужно:

- 1) при припускании добавить уксусную кислоту**
- 2) предварительно обдать кипятком
- 3) ничего

[10] Какие грибы используют для приготовления блюд?

- 1) только свежие
- 2) свежие и сушеные
- 3) свежие, сушеные и маринованные**

[11] Продукты, прошедшие частичную механическую обработку, называют:

- 1) сырье
- 2) полуфабрикаты**
- 3) готовая продукция
- 4) все вышеперечисленное

[12] Какая документация относится к нормативной?

- 1) сборники рецептов блюд и кулинарных изделий
 - 2) технологические карты
 - 3) технико-технологические карты
 - 4) все вышеперечисленное**
-

[13] Какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным?

1) жарка, варка

2) жарка, тушение

3) жарка, запекание

4) все вышеперечисленное

[14] Какие изменения происходят с жирами при варке?

1) окисление

2) «омыление»

3) гидролиз

4) все вышеперечисленное

[15] Какой из перечисленных процессов является результатом агрегации молекул белка за счет образования межмолекулярных связей?

1) денатурация

2) коагуляция

3) деструкция

4) все вышеперечисленное

[16] В процессе реакции карамелизации образуется:

1) карамелан

2) карамелен

3) карамелон

4) все вышеперечисленное

[17] Чем проталкивают продукты в протирочной машине?

1) поршнем

2) специальным приспособлением

3) ничем не проталкивают

4) толкачом

[18] Декстринизация крахмала это:

1) сухой нагрев

2) нагрев с водой

3) распад полисахаридов до молекул

4) все вышеперечисленное

[19] Как делятся бульоны в зависимости от концентрации?

- 1) жидкий и плотный
 - 2) нормальный и концентрированный**
 - 3) нормальный и обыкновенный
-

[20] К какому виду супов относятся солянки?

- 1) к национальным
 - 2) к овощным
 - 3) к заправочным**
-

[21] Из каких двух основ состоит суп?

- 1) жидкой и плотной**
 - 2) мясной и овощной
 - 3) гарнира и мяса
-

[22] Выберите все правильные варианты ответов. Жюльен (от франц. julienne - июльский) -

- 1) это нарезка соломкой или тонкими колечками молодых овощей и их побегов для супов и соусов, которая дает нежную консистенцию**
 - 2) это салаты и супы, приготовленные из тонко нарезанных овощей.**
 - 3) блюдо, приготовленное из грибов, запеченных в сметане
-

[23] Какой продукт добавляют при приготовлении в супы-пюре, чтобы продукты находились во взвешенном состоянии?

- 1) суповую засыпку
 - 2) крахмал
 - 3) белый соус**
 - 4) побольше жира
-

[24] Как называется рубленая масса из мяса с добавлением яичного белка, используемая для осветления прозрачных бульонов?

- 1) растяжка
 - 2) оттяжка**
 - 3) вытяжка
-

[25] Температура подачи горячих заправочных супов:

- 1) 65°C
 - 2) 75°C**
 - 3) 80°C
 - 4) 60°C
-

[26] Причины, вызывающие изменение массы мяса при тепловой обработке:

- 1) переход коллогена в глютин
 - 2) денатурация белка
 - 3) выпрессовывание влаги, жиров
 - 4) все вышеперечисленное**
-

[27] Смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли, называют...

- 1) кляром
 - 2) сюпремом
 - 3) льезоном**
-

[28] Какова расчетная масса одного сырого яйца?

- 1) 46 г
 - 2) 43 г
 - 3) 40 г**
-

[29] Разрешается ли использовать на предприятиях общественного питания яйца водоплавающих птиц?

- 1) разрешается
 - 2) не разрешается**
 - 3) разрешается, только после тщательной обработки
-

[30] От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?

- 1) от содержания углеводов

- 2) от содержания витаминов
 - 3) от содержания минеральных веществ
 - 4) от стойкости протопектина**
-

[31] Производным какого соуса является соус томатный?

- 1) белого**
 - 2) красного
 - 3) молочного
 - 4) лукового
-

[32] При каком способе тепловой обработки овощи сохраняют лучше цвет, вкус, структуру?

- 1) в большом количестве воды
 - 2) в малом количестве воды
 - 3) на пару**
 - 4) жарка
-

[33] Подберите вид мучной пассеровки для соуса Бешамель?

- 1) без мучной пассеровки
 - 2) жировая пассеровка на сливочном масле**
 - 3) сухая красная пассеровка
 - 4) жировая пассеровка на маргарине
-

[34] Наиболее эффективный способ подготовки свеклы для приготовления борща в общедоступной столовой?

- 1) тушение**
 - 2) пассерование
 - 3) варка
 - 4) подпекание
-

[35] Жидкая основа сухарного соуса?

- 1) масло сливочное**
 - 2) бульон
 - 3) сметана
 - 4) растительное масло
-

[36] Какой бульон используют для приготовления красного соуса?

- 1) мясной
 - 2) мясокостный
 - 3) костный
 - 4) коричневый**
-

[37] Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

- 1) договор
 - 2) акт
 - 3) заборный лист
 - 4) накладная**
-

[38] Роль и физиологическое значение жиров для человека -

- 1) пластический материал
 - 2) источник энергии**
 - 3) снабжение организма человека витаминами «А», «Д»**
-

[39] Бракераж - это...

- 1) контроль за качеством продукции**
 - 2) контроль за условиями хранения продуктов
 - 3) контроль приготовления пищи
-

[40] Кислая среда улучшает и делает более интенсивный...

- 1) Хлорофилла
 - 2) Антоцианов и пигментов**
 - 3) Флавонов
 - 4) Миоглобина
-

[41] На 1 кг овощей, имеющую зеленую окраску, используют:

- 1) 3-4 литра воды
 - 2) 2-3 литра воды**
 - 3) 2-2,5 литра воды
 - 4) До 1 литра воды
-

[42] Соус луковый с горчицей является производным от соуса:

1) Соуса красного основного

2) Соуса белого основного

3) Соуса молочного

4) Соуса сметанного

[43] Что является рабочим органом машины картофелеочистительной машины?

1) шнек

2) вал

3) конусообразный абразивный диск со сбрасывающими лопастями

4) лопасть

[44] Какие способы тепловой обработки относятся к комбинированным?

1) Варка

2) Жарка

3) Припускание

4) Пассерование

5) Тушение

6) Запекание

7) Бланширование

[45] Укажите характеристику, термическим способам тепловой обработки:

1) Способ, основу которых составляет механическое воздействие на продукт, с помощью машинных аппаратов

2) Способы, связанные с гидротацией, окислением, брожением

3) Способы, связанные с промывание, замачиванием и процеживанием

4) Способы, действующей силой, которая является разностью температур взаимодействующей среды

[46] Понятие в кулинарии, означающее степень готовности продуктов когда, будучи полностью готовыми, они сохраняют ощутимую при укусе внутреннюю упругость:

1) фондю

2) фламбе

3) аль денте

- 4) Фрикасе
- 5) брезирование

[47] Укажите изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для потребления:

- 1) Сырье
- 2) Полуфабрикат**
- 3) Кулинарное изделие
- 4) Блюдо
- 5) Кулинарная продукция

[48] По представленному ассортименту сыров определите лишнюю группу:

- 1) Свежие сыры
- 2) Мягкие сыры с белой корочкой
- 3) Мягкие сыры с промытой корочкой
- 4) Твердые сыры**
- 5) Неварено-прессованные сыры
- 6) Варено-прессованные сыры
- 7) Голубые сыры
- 8) Козьи сыры

[49] Укажите технологию приготовления соуса майонез:

- 1) Масло растительное, желтки яйца, горчица, сахар, уксус 3%-ный, соль**
- 2) масло растительное, горчица, уксус 3%-ный, соль, сахар, перец черный молотый
- 3) масло растительное, уксус 3%-ный, сахар, соль, перец черный молотый

[50] Определить название блюда по описанию:

Картофельную массу приготавливают так же, как для котлет, разделяют на порции, придают форму лепешки, на середину кладут фарш, соединяют края, панируют в сухарях или муке и формуют, придавая форму кирпичика с овальными краями. Подготовленный полуфабрикат кладут на разогретый с жиром противень, обжаривают с

двух сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

1) Котлеты картофельные

2) Зразы картофельные

3) Крокеты картофельные

51.	Определите время разогрева конфорок электроплиты	а) 15 мин; б) 30 мин; в) 45 мин. г) 60 мин	а
52.	Значение тепловой обработки	а) Повышает усвояемость пищи, размягчает и обеззараживает продукты, создает новый вкус и аромат; б) Изменяет консистенцию, создает новый вкус и аромат; в) Обеззараживает продукты. г) Убивает микробы	а
53.	Укажите вспомогательные способы тепловой обработки продуктов	а) тушение; б) припускание, пассирование, ошпаривание, опаливание; в) варка, жарение г) брезирование	б
54.	Укажите комбинированные способы тепловой обработки	а) пассирование, запекание; б) жарение, брезирование, тушение; в) запекание, тушение. г) Варка, бланширование	в
55.	Укажите универсальное оборудование	а) плиты; б) пароконвектоматы; в) жарочные шкафы. г) овощерезка	а,б
56.	Изменение сахаров при нагревании – это ...	а) гидролиз; б) карамелизация; в) кристаллизация г) декструкция.	г
57.	На поверхности мяса при жарении образуется поджаристая корочка за счет ...	а) гидролиза жиров б) карамелизации сахаров в) денатурации белков г) декструкции крахмала	б

58.	Особый вкус жареному мясу придает(ют)	экстрактивные вещества меланоидины жиры белки	а
59.	При тепловой обработке мясо размягчается за счет ...	испарения влаги денатурации белков перехода коллагена в глютин клейстерезации крахмала	в
	Продолжительность размягчения мяса зависит от ...	кислотности среды первичной подготовки полуфабриката от количества коллагена от количества белков	а,в
	При тепловой обработки масса мяса уменьшается за счет ...	свертывания белков образования меланоидинов изменения коллагена и эластина расщепления миоглобина	а
	При варке мяса содержание в нем жира ...	а) уменьшается б) увеличивается в) неменяется г) увеличивается	а
	При варке мяса для вторых блюд его закладывают в ... воду	холодную горячую подсоленную теплую	б
	% потерь массы мяса при варке ...	а) 50...60; б) 40...50; в) 38...40 г) 15-20.	а
	Как хранят готовое отварное мясо	а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч; б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60°C не более 3 ч; в) отпускают сразу же после нарезки на порции. г) хранят без бульона.	а
	При какой температуре запекают мясные блюда?	а) 200...220°C; б) 250...300°C; в) 300...350°	а
	Режим варки мяса	а) варят при 105 °С при открытой крышке; б) кладут в горячую воду и быстро	в

		<p>доводят до кипения — варят, снимая пену, до готовности;</p> <p>в) быстро доводят до кипения — снимают пену, варят при 90 °С.</p> <p>г) варят при температуре 75 градусов</p>	
	Способ определения готовности отварного мяса	<p>а. по вкусу и запаху</p> <p>б. пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно;</p> <p>в) по продолжительности варки.</p> <p>г) по прозрачным пузырькам</p>	б
	Перед запеканием поверхность блюд выравнивают, ...	<p>а) сбрызгивают маслом;</p> <p>б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом;</p> <p>в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.</p> <p>г) смазывают томатной пастой</p>	б
	Если жареное мясо получилось малосочным, а его поверхность серой, увлажненной значит ...	<p>а) куски мяса при жарении раскладывали слишком близко;</p> <p>б) низкая температура жаренья мяса;</p> <p>в) нарушение кулинарного использования частей туши</p> <p>г) мясо не посыпали солью</p>	б
	Тушеное мясо имеет слабый аромат, жесткую консистенцию, с трудом разрезается ножом если ...	<p>а) после жаренья мясо залили холодной водой;</p> <p>б) добавили мало томата и специй;</p> <p>в) взяли для тушения не ту часть мяса, которая предусмотрена</p> <p>г) мясо не отбили</p>	а
	Порционные куски жареного натурального мяса бывают деформированными, жесткими если ...	<p>а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат;</p> <p>б) использовали части мяса не по назначению;</p> <p>в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия</p> <p>г) промыли горячей водой</p>	а
	Жареные котлеты на изломе сохраняют красный цвет, при надавливании вытекает розовый сок если ...	<p>а) нарушен срок хранения сырых полуфабрикатов;</p> <p>б) не соблюден температурный режим;</p> <p>в) использовали недоброкачественное сырье.</p>	б

24.	На поверхности изделий из котлетной массы при жарении возникают трещины, изделия сильно сжимаются, имеют кисловатый запах если	а) закатали панировку при формировании полуфабрикатов; б) использовали очень жирное мясо; в) использовали хлеб ниже 1-го сорта	а
25.	Дикая птица на предприятия общественного питания поступает ...	остывшая, замороженная; в пере, замороженная; в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника.	в
26.	Укажите способ заправки птицы при варке	а) «в кармашек б) восьмерка из нитей на концах ноже в) в одну нитку г) в две нитке	
27.	Птицу заправляют для	а) удобства порционирования б) равномерности прогревания в) ускорения процесса тепловой обработки г) все перечисленное	г
28.	Продолжительность тепловой обработки птицы зависит от: ...	а) вида птицы.возраста б) способа заправки и вида тепловой обработки в) вида птицы.возраста, тепловой обработки г) вида тепловой обработки, возраста	в
29.	Перед жарением цыплят смазывают сметаной с целью ...	а) повышения калорийности б) образования поджаристой корочки в) сохранения сочности г) от потемнения	б
30.	При варке птицы ее закладывают в ...	а) пряный отвар б) горячую воду или бульон в) холодную воду г) овощной отвар	б
31.	Вид тепловой обработки не используемый в пароконвектомате.	а) варка на пару б) запекание в) припускание г) жарка основным способом	в
32.	Каковы потери (%) при жаренье птицы?	а) 25...40; б) 15...20; в) 10...15. г) 30-40	а

33.	С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной?	а) для повышения калорийности; б) для быстрого приготовления; в) чтобы образовалась румяная корочка г) для сочности	в
34.	Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?	а) жареный картофель (фри), салат, маринованные фрукты; б) тушеную капусту или яблоки; в) отварной картофель. г) макаронные изделия отварные	б
35.	Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?	а) способом жаренья; б) подготовкой полуфабрикатов; в) кулинарным использованием. г) все выше, перечисленное	а
36.	С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?	а) чтобы не отстала панировка; б) чтобы масло было застывшим; в) чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов. г) все выше, перечисленное	б
37.	Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?	а) во фритюре до золотистого цвета; б) основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин; в) быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают. г) припускают	б
38.	Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?	а) в льезоне и сухарях; б) в льезоне и белой хлебной панировке; в) в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой. г) в панировочных сухарях	в
39.	В каких случаях у котлет «по-киевски» вытекает масло?	а) плохо запанировали, изделие лопнуло при жареньи; б) нарушение мягкости филе при отбивании; в) до жаренья не хранили в холодильнике. г) перемерзли	в
40.	За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?	а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе. г) перемороженная рыба	а
41.	Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?	а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150;	а

		в) 200. г) 50, 70, 90	
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. г) по цвету жира	а
43.	Почему рыбу варят и припускают при $t_{85... 90}^{\circ}\text{C}$?	а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно г) не деформируется кожа на филе	а
44.	С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?	а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет. г) улучшает вкус	б
45.	За счет чего при варке и жаренье рыбы происходит изменение ее массы и объема?	а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды. г) выделения влаги	в
46.	Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?	а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы. г) все выше перечисленное	а
47.	Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целиком тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?	а) холодной; б) горячей; в) с добавлением огуречного рассола. г) теплой	а
48.	С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?	а) картофельное пюре или овощи отварные; б) отварной картофель, обточенный бочонками; в) картофель жареный, огурец, помидоры. г) макаронными изделиями	б
49.	Как варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)?	а) в воде с добавлением специй и уксуса; б) в пряном отваре; в) в воде с добавлением соленых огурцов. г) с добавлением укропа	б
50.	Какой соус подают к отварной рыбе отдельно?	а) польский, томатный; б) красный, луковый; в) сметанный, белый основной. г) сухарный	а,в
51.	Рассчитать количество крупнокусковых п/ф которое можно приготовить из 300 кг говядины 1 категории (26,4%)		220,8 (кг)

52.	<p>Какое количество порций ставриды жареной можно получить из 7 кг ставриды океанической в столовой 3 категории.</p> <p>1 колонка СР Мбр-296г- Мн-145г 2 колонка СР Мбр-237г-Мн-116г 3 колонка СР МБ-176г- Мн-86г</p>	40 порц											
53.	<p>Какова масса отваренной курицы, если масса заправленной тушки 1,8 кг. (Потери при тепловой обработки составляют 28%)</p>	1,3 (кг)											
54.	<p>Допишите предложение Звенья на решетку кладут кожейвниз</p>												
55.	<p>Допишите предложение Порционные куски рыбы отпускают в горячем виде или хранят на мармите в бульоне, закрыв посуду крышкой, не более . 30 мин.</p>												
56.	<p>Определите название блюда по приведенному набору продуктов: треска, лук репчатый, петрушка (корень), вода, специи, огурцы соленые, грибы белые свежие, гарнир, соус, масло сливочное.</p> <p>Ответ: Рыба припущенная с соусом белым с рассолом</p>												
57.	<p>Допишите предложение</p> <p>Жареная рыба имеет ярко выраженный вкус за счет образующегося на поверхности поджаристой корочки..., содержит большое количество ценных пищевых веществ.. , так как при жареньи они почти не теряются.</p>												
58.	<p>Допишите предложение В процессе жаренья рыба поглощает ... , что повышает ее калорийность.</p>												
59.	<p>Укажите соответствие блюд из отварных мясных продуктов гарниру и соусу.</p> <table border="0"> <tr> <td>1. Говядина отварная</td> <td>4. Капуста тушеная</td> </tr> <tr> <td>2. Язык отварной</td> <td>3. С овощами и белым соусом</td> </tr> <tr> <td>3. Баранина отварная</td> <td>2. Бобовые отварные, соус сметанный с хреном</td> </tr> <tr> <td>4. Сосиски отварные</td> <td>1. Картофельное пюре, соус луковый</td> </tr> </table>	1. Говядина отварная	4. Капуста тушеная	2. Язык отварной	3. С овощами и белым соусом	3. Баранина отварная	2. Бобовые отварные, соус сметанный с хреном	4. Сосиски отварные	1. Картофельное пюре, соус луковый				
1. Говядина отварная	4. Капуста тушеная												
2. Язык отварной	3. С овощами и белым соусом												
3. Баранина отварная	2. Бобовые отварные, соус сметанный с хреном												
4. Сосиски отварные	1. Картофельное пюре, соус луковый												
60.	<p>Укажите соответствие блюд к используемым частям мяса</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Блюдо</th> <th>Используемая часть мяса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Ростбиф</td> <td>2. Тазобедренная часть, шея</td> </tr> <tr> <td>2. Свинина жареная</td> <td rowspan="2">4. Корейка, лопаточная часть</td> </tr> <tr> <td>3. Мясо шпигованное</td> </tr> <tr> <td>4. Баранина жареная</td> <td>5. Верхний, внутренний, боковой, наружная часть</td> </tr> <tr> <td>5. Мясо тушеное</td> <td>3. Лопаточная часть</td> </tr> </tbody> </table>	Блюдо	Используемая часть мяса	1. Ростбиф	2. Тазобедренная часть, шея	2. Свинина жареная	4. Корейка, лопаточная часть	3. Мясо шпигованное	4. Баранина жареная	5. Верхний, внутренний, боковой, наружная часть	5. Мясо тушеное	3. Лопаточная часть	
Блюдо	Используемая часть мяса												
1. Ростбиф	2. Тазобедренная часть, шея												
2. Свинина жареная	4. Корейка, лопаточная часть												
3. Мясо шпигованное													
4. Баранина жареная	5. Верхний, внутренний, боковой, наружная часть												
5. Мясо тушеное	3. Лопаточная часть												

61.	<p>Укажите соответствие блюд из жареных мясных продуктов к соусу.</p> <table border="1" data-bbox="276 192 1230 607"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 192 823 237">Блюдо</th> <th data-bbox="823 192 1230 237">Соус</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 237 823 309">1. Бифштекс</td> <td data-bbox="823 237 1230 309">2. Красный с вином</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 309 823 365">2. Филе</td> <td data-bbox="823 309 1230 365">1. Мясной сок;</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 365 823 450">3. Лангет</td> <td data-bbox="823 365 1230 450">3. Соус с корнишонами, сметанный с луком;</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 450 823 528">4. Антрекот</td> <td data-bbox="823 450 1230 528">5. Сливочное масло разогретое;</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 528 823 607">5. Ромштекс</td> <td data-bbox="823 528 1230 607">4. Масло зеленое</td> </tr> </tbody> </table>	Блюдо	Соус	1. Бифштекс	2. Красный с вином	2. Филе	1. Мясной сок;	3. Лангет	3. Соус с корнишонами, сметанный с луком;	4. Антрекот	5. Сливочное масло разогретое;	5. Ромштекс	4. Масло зеленое	
Блюдо	Соус													
1. Бифштекс	2. Красный с вином													
2. Филе	1. Мясной сок;													
3. Лангет	3. Соус с корнишонами, сметанный с луком;													
4. Антрекот	5. Сливочное масло разогретое;													
5. Ромштекс	4. Масло зеленое													
62.	<p>Укажите соответствие названия рыбного блюда к подготовленному фабрикатам:</p> <table data-bbox="204 719 1278 880"> <tbody> <tr> <td data-bbox="204 719 823 757">1. Рыба запеченная по московски</td> <td data-bbox="839 719 1278 757">3. Филе рыбы припущенное</td> </tr> <tr> <td data-bbox="204 757 823 795">2. Рыба запеченная по-русски</td> <td data-bbox="839 757 1278 795">4. Филе непластованной рыбы</td> </tr> <tr> <td data-bbox="204 795 823 833">3. Рыба припущенная в молочном соусе</td> <td data-bbox="839 795 1278 833">2. Филе рыбы в сыром виде</td> </tr> <tr> <td data-bbox="204 833 823 871">4. Рыба жареная основным способом</td> <td data-bbox="839 833 1278 871">1. Филе с кожей жареное</td> </tr> </tbody> </table>	1. Рыба запеченная по московски	3. Филе рыбы припущенное	2. Рыба запеченная по-русски	4. Филе непластованной рыбы	3. Рыба припущенная в молочном соусе	2. Филе рыбы в сыром виде	4. Рыба жареная основным способом	1. Филе с кожей жареное					
1. Рыба запеченная по московски	3. Филе рыбы припущенное													
2. Рыба запеченная по-русски	4. Филе непластованной рыбы													
3. Рыба припущенная в молочном соусе	2. Филе рыбы в сыром виде													
4. Рыба жареная основным способом	1. Филе с кожей жареное													
63.	<p>Допишите предложение Для вторых блюд варят кур, цыплят, индеек, реже <u>гусей</u> и <u>уток</u>...</p>													
64.	<p>Допишите предложение Продолжительность варки зависит от вида птицы, <u>возраста</u>... и колеблется от <u>20</u> мин.. до <u>1,5</u> часов... Потери при варке птицы составляют <u>25</u>..%.</p>													
65.	<p>Допишите предложение Заправленные <u>в кармашек</u> ... тушки птицы закладывают в <u>горячую</u>... воду (на 1 кг продукта <u>2</u>. л воды), быстро доводят до кипения, снимают пену, добавляют <u>Белые коренья, соль</u>.. , нагрев уменьшают и варят при температуре 85...90 °С до готовности.</p>													

Критерии оценок:

От 100 до 90 %-«5»

От 89 до 70%- «4»

От 69 до 50 %- «3»

Менее 50%- неудовлетворительно

3 Типовые задания для оценки промежуточного контроля:

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) оломка; 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) зашипывания;
 - 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 мяса -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 коренья 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 $t = 40 \text{ }^\circ\text{C}$ 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 170-180° 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 55°С;
- б) не ниже 65°С;
- в) не ниже 74° С.

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 — 30 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 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 рубленой 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:

- 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...50°C
- б) 70...75°C
- в) 80 85⁰C

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. Полуфабрикат 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 панированным
- В) жареным мелкокусковым

140. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

- а) целиком;
- б) кругляшом (порционным куском);
- в) разделяют 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) льезоном, 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) тушёным

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 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

В. поджарка, бефстроганов, филе б) запекание

С. 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) морожена

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 $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде;

б) белки свертываются;

- в) глютин при охлаждении образует желе.
202. Как определить готовность жареной рыбы?
- по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков;
 - прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
 - по вкусу, по внешнему виду.
203. Для варки в молоке, картофель нарезают
- брусочками;
 - ломтиками;
 - кубиками
204. При температуре 170-180° С овощи жарят
- основным способом;
 - во фритюре;
 - в жарочном шкафу.
205. Производным какого соуса является соус томатный?
- белого;
 - красного;
 - молочного;
 - лукового.
206. Температура отпуска горячих овощных блюд -
- не ниже 55°С;
 - не ниже 65°С;
 - не ниже 74° С.
207. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
- протирают;
 - сильно разваривают;
 - припускают мелко нарезанными.
208. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают
- шашками;
 - соломкой;
 - дольками
209. Продукты, входящие в натуральную рубленую массу
- мясо, лук, соль, перец
 - мясо, хлеб пшеничный, лук, соль, перец
 - мясо, соль, перец, молоко или вода
210. Шашлык по карски нарезают
- кубиками
 - по одному куску в виде брусочка
 - соломкой
211. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекалывают в холодную воду?
- линь;
 - камбала;
 - 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-кебабб 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) разделявают 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° С 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

251.Составьте пакет технологической документации на блюдо:

-Судак, жаренный с луком по-ленинградски; При разработке карт учесть следующие параметры.

- судак неразделанный (мелкий).

- сезон апрель

Произвести расчет сырья на 10 порций

252.Составьте пакет технологической документации на блюдо:

-рассольник московский (отпускается с отварной птицей) При разработке карт учесть следующие параметры. -курица, потрошенная 1 категории

- сезон ноябрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

253. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- суп пюре из птицы

При разработке карт учесть следующие параметры.

- курица потрошенная 2 категории

- сезон октябрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

254. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- бульон из индейки прозрачный

- омлет с морковью

При разработке карт учесть следующие параметры.

- индейки потрошенные 2 категории

- сезон декабрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

255. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- картофельные пирожки с грибами

- соус сметанный

При разработке карт учесть следующие параметры. -шампиньоны свежие

- сезон февраль

Произвести расчет сырья на 10 порций

256. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- котлета отбивная

При разработке карт учесть следующие параметры.

- свинина жирная

- сезон март

Произвести расчет сырья на 10 порций

257. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- антрекот

При разработке карт учесть следующие параметры.

- говядина крупным куском

- сезон январь

Произвести расчет сырья на 10 порций

258. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- поджарка из свинины

При разработке карт учесть следующие параметры.

- свинина жирная

- сезон сентябрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

259. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- эскалоп из свинины

При разработке карт учесть следующие параметры.

- свинина обрезная

- сезон сентябрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

260. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- свинина духовая

При разработке карт учесть следующие параметры.

- свинина мясная

- сезон апрель

Произвести расчет сырья на 10 порций

261. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- рыба кольбер

При разработке карт учесть следующие параметры. -судак неразделанный (мелкий)

- сезон февраль

Произвести расчет сырья на 10 порций

262. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- раба запеченная по московски

При разработке карт учесть следующие параметры.

- треска потрошенная

- сезон декабрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

263. Составьте пакет технологической документации на блюдо: -Зразы донские

При разработке карт учесть следующие параметры.

- сайда потрошенная

- сезон март

Произвести расчет сырья на 10 порций

264. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- бифштекс с яйцом

При разработке карт учесть следующие параметры.

- вырезка, замороженная блоками

- сезон ноябрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

265. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- шницель из свинины

При разработке карт учесть следующие параметры.

- свинина обрезная

- сезон февраль

Произвести расчет сырья на 10 порций

266. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- мясо деликатесное

При разработке карт учесть следующие параметры.

- говядина 1 категории (кулинарная часть)

- сезон январь

Произвести расчет сырья на 10 порций

267. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- кнели из говядины

При разработке карт учесть следующие параметры.

- телятина 1 категории

- сезон апрель

Произвести расчет сырья на 10 порций

268. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- говядина в луковом соусе запеченная

При разработке карт учесть следующие параметры.

- говядина 2 категории -сезон март

Произвести расчет сырья на 10 порций

269. Составьте пакет технологической документации на блюдо: -борщ украинский с пампушками

При разработке карт учесть следующие параметры.

- говядина 1 категории

- сезон январь

Произвести расчет сырья на 10 порций

270. Составьте пакет технологической документации на блюдо: -почки с окороком, языком и грибами в соусе запеченные

При разработке карт учесть следующие параметры.

- субпродукты охлажденные -сезон февраль

Произвести расчет сырья на 10 порций

271. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- котлеты, фаршированные соусом молочным и грибами При разработке карт учесть следующие параметры.

- курица, потрошенная 1 категории

- сезон ноябрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

272. Составьте пакет технологической документации на блюдо: -суфле из кур

При разработке карт учесть следующие параметры.

- курица, потрошенная 1 категории

- сезон декабрь

Произвести расчет сырья на 10 порций

273. Составьте пакет технологической документации на блюдо: -бульон рыбный с фрикадельками

При разработке карт учесть следующие параметры. -Судак неразделанный крупный

- сезон февраль

Произвести расчет сырья на 10 порций

274. Составьте пакет технологической документации на блюдо:

- шницель по-столичному

При разработке карт учесть следующие параметры.

- курица, потрошенная 1 категории

- сезон апрель

Произвести расчет сырья на 10 порций

275. Составьте пакет технологической документации на блюдо:
 -борщ полтавский с галушками
 При разработке карт учесть следующие параметры. -утка потрошенная 1 категории
 -сезон январь

Форма оценочной ведомости: Приложение 2

2.6. Оценка по учебной и производственной практике

Общие положения

Оценка по учебной практике выставляется на основании 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.

Оценка по производственной практике выставляется на основании 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.

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

2.6.1.1. Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 2.1 – ПК 2.2; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7, У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7, У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом

ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8
ОК 1, ОК 2, ОК 7,
У1-У7,
З 12.
ПО 4; ПО 5.

требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:

ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8
ОК 1, ОК 2, ОК 7,
У1-У7,
З 12.
ПО 4; ПО 5.

ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8
ОК 1, ОК 2, ОК 7,
У1-У7,
З 12.
ПО 4; ПО 5.

Учебная практика завершается зачетом, который проводится на основании выполнения всех перечисленных видов работ и освоении профессиональных и общих компетенций.

2.6.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК11 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p> <p>ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК11 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p> <p>ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК11 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.</p> <p>ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК11 У1-У7, З 12.</p>

6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПО 4; ПО 5.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК11 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 2.1 ; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4-2.8 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК11 У1-У7, З 12. ПО 4; ПО 5.
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	

Производственная практика завершается зачетом который проводится на основании результатов прохождения производственной практики (аттестационного листа, дневника, отчета).

Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время практики). (Приложение 1)

3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности

3.1. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием практических заданий

Формой аттестации по **МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, МДК 02.02. Процессы приготовления и**

подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента является экзамен.

До сдачи экзамена допускаются студенты, успешно выполнившие практические задания, тестирования, все виды самостоятельной работы. Контрольные задания для экзамена представлены в виде теоретических вопросов. Время для подготовки к устному ответу составляет 30 минут.

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения МДК.

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

02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Умения:

- 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

Знания:

- 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 т.ч. 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

Вопросы для подготовки к экзамену
Вопросы для подготовки к экзамену

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Классификация и ассортимент супов. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления бульонов. Нормы закладки продуктов. Режим варки. Пищевая ценность. Технологический процесс приготовления заправочных супов. Правила отпуска супов в предприятиях разного типа.
2. Щи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
3. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4. Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
5. Солянки: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
6. Технологический процесс приготовления и отпуска супов, картофельных с овощами, крупами, бобовыми и макаронными изделиями. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
7. Ассортимент супов-пюре, супов-кремов. Приготовление супов-пюре. Отличительные особенности приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
8. Характеристика и ассортимент прозрачных супов. Приготовление и отпуск. Способы осветления бульонов. Гарниры к прозрачным супам. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
9. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
10. Технологический процесс приготовления молочных соусов различной консистенции. Отличительные особенности приготовления и использования производных. Требования к качеству.
11. Технологический процесс приготовления и отпуска сладких супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
12. Технологический процесс приготовления национальных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13. Назначение, классификация и ассортимент соусов. Технологический процесс приготовления основного красного соуса. Его использование. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

- 14.Ассортимент, особенности приготовления и использования производных красного соуса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
- 15.Технологический процесс приготовления белого соуса на мясном бульоне и его производных. Ассортимент, использование, совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
16. Технологический процесс приготовления белого соуса на рыбном бульоне и его производных. Ассортимент, использование, совместимость и взаимозаменяемость продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 17.Ассортимент, технологический процесс приготовления яично-масляных соусов. Приготовление и использование производных. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
- 18.Приготовление соуса майонез. Физико-химическая структура. Особенности производных. Приготовление соусов на уксусе. Ассортимент, использование. Требования к качеству, режимы хранения.
- 19.Технологический процесс приготовления молочных супов. Ассортимент, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 20.Технологический процесс приготовления грибных соусов. Отличительные особенности приготовления и использования производных. Требования к качеству.
- 21.Технологический процесс приготовления сметанных соусов. Отличительные особенности приготовления и использования производных. Требования к качеству.
- 22.Классификация, ассортимент блюд из овощей и грибов. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Ассортимент, правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 23.Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из жареных овощей. Ассортимент, правила порционирования, оформления и отпуска блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
24. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей. Оформление и отпуск блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 25.Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей. Оформление и отпуск блюд. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
- 26.Классификация, ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Основные критерии определения безопасности кулинарной продукции. Технологический процесс приготовления и отпуска каш различной консистенции. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству. Режимы хранения и реализации.
- 27.Приготовление и отпуск изделий из каш. Ассортимент. Рекомендуемые соусы. Совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

28. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
29. Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
30. Классификация, ассортимент блюд из рыбы, нерыбных морепродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из отварной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска, в том числе заказных, банкетных фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
31. Технологический процесс приготовления блюд из припущенной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
32. Технологический процесс приготовления блюд из жареной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
33. Технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
34. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
35. Технологический процесс приготовления блюд из нерыбных морепродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
36. Классификация, ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технологический процесс приготовления блюд из отварного мяса и мясопродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры, соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
37. Технологический процесс приготовления блюд из припущенного мяса и мясопродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
38. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, жаренного крупным куском. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила

- порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
39. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного порционными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
40. Технологический процесс приготовления блюд из мяса жареного мелкими кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
41. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, тушеного крупными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
42. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, тушеного порционными кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
43. Технологический процесс приготовления блюд из мяса, тушеного мелкими кусками. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
44. Технологический процесс приготовления блюд из субпродуктов. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
45. Технологический процесс приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
46. Технологический процесс приготовления блюд из натуральной рубленой массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления, отпуска, в том числе заказных, банкетных, фирменных блюд. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
47. Технологический процесс приготовления блюд из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
48. Ассортимент блюд из мяса диких животных. Ассортимент национальных блюд из мяса. Особенности приготовления, отпуска. Требования к качеству, режимы хранения, реализации.
49. Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования,

оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

50. Технологический процесс приготовления национальных блюд из мяса. Ассортимент, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила порционирования, оформления и отпуска. Основные критерии безопасности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

51. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из отварной птицы. Ассортимент. Правила варки птицы, порционирование. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

52. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из птицы и дичи, жаренной целыми тушками. Ассортимент. Правила жарки птицы и дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые соусы. Требования к качеству, режимы хранения и рекомендации.

53. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из филе птицы и дичи. Ассортимент. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

54. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из тушеной птицы. Ассортимент. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

55. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Рекомендуемые соусы и гарниры. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

56. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из кролика. Рекомендуемые гарниры и соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

57. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из яиц. Классификация. Ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья. Подготовка яиц, яичных продуктов к кулинарному использованию. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

58. Технологический процесс приготовления и отпуск блюд из творога. Классификация. Ассортимент. Характеристика сырья. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1

Количество вариантов 2

Вариант 1

Перечень вопросов

1. Решение проблем и задач в нестандартных ситуациях.
2. Осуществление поиска, анализа и оценки информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач.
3. Работа с нормативной и технологической документацией.
4. Решение технологических задач. Технология приготовления сложных супов
5. Решение технологических задач. Технология приготовления сложных супов.

6. Приготовление и оценка качества сложных супов.
7. Работа с нормативной и технологической документацией.
8. Приготовление и оценка качества сложных супов
9. Работа с нормативной и технологической документацией
10. Работа с нормативной и технологической документацией
11. Приготовление и оценка качества сложных супов.
12. Методика расчета сырья для приготовления сложных соусов. Разработка технологических карт и алгоритмов приготовления соусов
13. Методика расчета сырья для приготовления сложных соусов. Разработка технологических карт и алгоритмов приготовления соусов
14. Приготовление и оценка качества сложных соусов.
15. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей.
16. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из овощей.
17. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из овощей
18. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из грибов
19. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из грибов
20. Расчет сырья для приготовления сложных горячих блюд из сыра.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.
3. Максимальное время выполнения задания – 5 мин.

Вариант -2

1. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из сыра
2. Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.
3. Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.
4. Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы отварной и припущенной
5. Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы жареной.
6. Расчет потребности в сырье для приготовления блюд из рыбы. Разработка технологических карт.
7. Приготовление и оценка качества: блюда из рыбы запеченной.

8. Расчет потребности в сырье на блюда из отварного и жареного мяса. Разработка технологических карт алгоритмов приготовления сложных блюд из мяса
9. Расчет потребности в сырье на блюда из запеченного и рубленого мяса. Разработка технологических карт алгоритмов приготовления сложных блюд из мяса.
10. Расчет потребности в сырье на блюда горячих сложных блюд из мяса
11. Расчет потребности в сырье на блюда горячих сложных блюд из мяса.
12. Приготовление и оценка качества горячих сложных блюд из отварного мяса.
13. Приготовление и оценка качества горячих сложных блюд из жареного мяса.
14. Приготовление и оценка качества горячих блюд из запеченного мяса.
15. Приготовление и оценка качества актуальных горячих блюд из мяса.
16. Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Составление технологических карт .
17. Расчет массы сырья, необходимого для приготовления сложных горячих блюд из птицы. Составление технологических карт
18. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из птицы
19. Приготовление и оценка качества: горячие сложные блюда из птицы.
20. Дайте общую характеристику борщей. Правила подачи, требования к качеству.
21. Дайте общую характеристику супов -пюре. Правила подачи, требования к качеству.
22. Дайте общую характеристику красным соусам. Правила подачи, требования к качеству.
23. Дайте общую характеристику яично-масляных соусов. Правила подачи, требования к качеству
24. Дайте общую характеристику белым соусам. Правила подачи, требования к качеству.
25. Дайте общую характеристику щей. Правила подачи, требования к качеству.
26. Дайте общую характеристику рассольников. Правила подачи, требования к качеству
27. Дайте общую характеристику солянок. Правила подачи, требования к качеству

28. Дайте общую характеристику супов прозрачных. Правила подачи, требования к качеству.
29. Дайте общую характеристику супов национальных. Правила подачи, требования к качеству.
30. Дайте общую характеристику блюд из овощей жареных. Правила подачи, требования к качеству.
31. Дайте общую характеристику блюд из овощей фаршированных. Правила подачи, требования к качеству.
32. Дайте общую характеристику блюд из грибов. Правила подачи, требования к качеству.
33. Дайте общую характеристику блюд из сыра. Правила подачи, требования к качеству.
34. Организация работы супового отделения горячего цеха

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.
3. Максимальное время выполнения задания – 5 мин.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 2.

Ситуационные задания

Вариант №1

1. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Борщ полтавский с галушками».
2. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп харчо».
3. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Чорбэ деличиоасэ (суп деликатесный)».
4. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Уха рыбацкая с расстегаями».

5. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Драники».
6. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Рулет с овощами и грибами, соус грибной».
7. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак фаршированный целыми тушками».
8. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак запеченный в соусе красном с луком и грибами».
9. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак жаренный во фритюре, соус майонез с карнишонами».
10. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Баклажаны фаршированные овощами».
11. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Помидоры фаршированные грибами и рисом».
12. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Пудинг овощной, соус молочный».
13. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Грибы в сметанном соусе».
14. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Кабачки жаренные с помидорами и грибами».
15. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количество порций, выполните технологические операции по приготовлению «Крокеты картофельные, соус томатный с овощами»

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.
3. Максимальное время выполнения задания – 5 мин.

Вариант № 2

Ситуационные задания

1. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Грибы с картофелем и помидорами».

2. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Картофель тушеный с грибами и луком».

3. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Пюре из шпината с яйцом».

4. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Бульон мясной прозрачный с рисом запеченным и овощами».

5. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества

порций, выполните технологические операции по приготовлению «Судак в тесте».

6. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Борщок с острыми гренками».

7. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Бульон мясной прозрачный с омлетом натуральным».

8. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп -пюре из печени».

9. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп -пюре из свежих грибов».

10. Составьте алгоритм приготовления блюда, составьте технологическую карту, рассчитайте количество сырья для приготовления заданного количества порций, выполните технологические операции по приготовлению «Суп-пюре из спаржи».

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ №3

Выполнение практической квалификационной работы

Вариант № 1

Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные заправочные супы (по заданию мастера).

1. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные прозрачные и пюреобразных супы (по заданию мастера).

2. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные национальные супы (по заданию мастера).

3. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные (красные)горячие соусы (по заданию мастера).

4. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложных (белые) горячие соусы (по заданию мастера).

5. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюда из овощей жареных. (по заданию мастера).

6. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюда из овощей фаршированных. (по заданию мастера).

7. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюда из грибов. (по заданию мастера).

8. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из сыра (по заданию мастера).

9. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из рыбы фаршированной(по заданию мастера).

10.Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из рыбы оварной, припущенной(по заданию мастера).

11.Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из рыбы запеченой (по заданию мастера).

12.Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из мяса отварного (по заданию мастера).

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на заданное количество порций и оформление технологической карточки.

Вариант № 2

Выполнение практической квалификационной работы

Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены

1. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из мяса отварного (по заданию мастера).
2. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из мяса жареного (по заданию мастера).
3. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из мяса запеченого (по заданию мастера).
4. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из мяса тушеного (по заданию мастера).
5. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из птицы (по заданию мастера).
6. Организовать рабочее место по приготовлению и приготовить сложные блюд из птицы (по заданию мастера).

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 120 мин. Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет полуфабриката на заданное количество порций и оформление технологической карточки.

3.1. ПАСПОРТ

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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Профессиональна (ые) компетенция (и):

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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ Билет №1

Модуль1.1	Разработка технико-технологической карты на блюдо: щи	ПК 2.2.....
------------------	--	--------------------

		боярские в горшочке под тестом	
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: щи боярские в горшочке под тестом • Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальной кухни • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП «ВИКА» 	

Модуль1.2	Горячее блюдо	ПК 2.1..... ПК 2. 4.....
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: щи боярские в горшочке под тестом • Используйте обязательный продукт
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 500гр • 1 порция подается в горшочке под тестом на подставочной тарелке • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	Шампиньоны свежие
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф, пароконвектомат

Билет №2

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: пудинг овощной запеченный в форме	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: пудинг овощной запеченный в форме • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: пудинг овощной запеченный в форме • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 200/75 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Морковь свежая	
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф,пароконвектомат	

Билет №3

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: рыба запеченная в тесте	Компетенция 2.6
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: рыба запеченная в тесте • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 		
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 		

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.6
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: рыба запеченная в тесте • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 		
подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 150/75 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 		
Обязательные ингредиенты	Тесто слоеное бездрожжевое		
Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф,пароконвектомат		

Билет №4

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: зразы отбивные	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: зразы отбивные • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: зразы отбивные • 1 соус на выбор студента • 1 гарнир на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 135/150/100 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Картофель свежий	
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф,пароконвектомат	

Билет №5

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: котлеты по-киевски	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: котлеты по-киевски • Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: котлеты по-киевски • Сложный гарнир на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 295 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Картофель свежий	
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф, пароконвектомат	

Билет №6

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: пудинг творожный	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: пудинг творожный • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: пудинг творожный • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 150/30 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Виноград сушеный	
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф, пароконвектомат	

Билет №7

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: крупеник	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: крупеник • Использовать Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: крупеник • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 250/30 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Крупа гречневая	
	Специальное оборудование	Электроплита , жарочный шкаф, пароконвектомат	

Билет №8

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Суфле из капусты	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: суфле из капусты • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	- Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: суфле из капусты • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 200/75 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Капуста белокочанная	
	Специальное оборудование	Электроплита , жарочный шкаф, пароконвектомат	

Билет №9

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Суп-пюре из тыквы	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: Суп-пюре из тыквы • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: Суп-пюре из тыквы • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 250 • 2 порции блюда подаются в круглых белых глубоких тарелках диаметром 27 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Сливки 20% жирности	
	Специальное оборудование	Электроплита	

Билет №10

Модуль 1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Суп из сыра	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: Суп-пюре из сыра • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль 1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: Суп из сыра • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 250 • 2 порции блюда подаются в круглых белых глубоких тарелках диаметром 27 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Сыр для горячих блюд	
	Специальное оборудование	Электроплита	

Билет №11

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Лагман	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: Лагман • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 500 • 2 порции блюда подаются в круглых белых глубоких тарелках диаметром 27 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Паста собственного приготовления	
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф	

Билет №12

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Борщ украинский с пампушками	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: Борщ украинский с пампушками • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.7
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 500 • 2 порции блюда подаются в круглых белых глубоких тарелках диаметром 27 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Свиной шпик	
	Специальное оборудование	Электроплита	

Билет №13

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Капуста фаршированная	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: капуста фаршированная • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: капуста фаршированная • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 250 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Мясной фарш	
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф, пароконвектомат	

Билет №14

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Крокеты картофельные	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: Крокеты картофельные • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 	
	Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 	

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.4
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: Крокеты картофельные • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 200/75 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 	
	Обязательные ингредиенты	Томатное пюре	
	Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф, пароконвектомат	

Билет №15

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на блюдо: Жаркое с грибами по-русски	Компетенция 2.4
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Рассчитать рецептуру на 2 порции блюда: Жаркое с грибами по-русски • Использовать Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 		
Специальное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> - Калькулятор -Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. 		

Модуль1.2		Горячее блюдо	Компетенция 2.4
Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции блюда: Жаркое с грибами по-русски • 1 соус на выбор студента • Используйте обязательный продукт 		
Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – 280 • 2 порции блюда подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см, соус отдельно в соуснике • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 		
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов 		
Обязательные ингредиенты	Грибы сушеные		
Специальное оборудование	Электроплита, жарочный шкаф,пароконвектомат		

Приготовить: суп-гуляш, овощное ризотто, пудинг/мусс из овощей, картофельный рулет с грибами, суфле из мяса, котлеты из курицы фаршированные орехами, рулет из говядины, зразы донские, поджарка из рыбы, солянка мясная.

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Составляется в соответствии с заданием и включает:

- комплект технологического, торгового и холодильного оборудования;
- комплект инвентаря, инструмента, посуды и расходных материалов.

Комплект технологического, торгового и холодильного оборудования (на семь рабочих мест)

1. Стол производственный
минимальным размером 1200´600´860 мм 7 шт.
2. Электрическая плита с инфракрасным нагревом
верхнего расположения (количество конфорок – 2 шт.) 7 шт.
3. Электрофритюрница (малогабаритная) 7 шт.
4. Охлаждаемый стол 7 шт.
5. Весы настольные 4 шт.
6. Посудомоечная машина с комплектом моечных ванн 2 шт.
7. Технологическая тележка (3-ярусная) 7 шт.
8. Холодильный шкаф 2 шт.
9. Пароконвектомат (с семью гастоємкостями) 4 шт.

Комплект инвентаря, инструмента и посуды

1. Комплект гастрономических досок 7 шт.
2. Разделочная доска 7 шт.
3. Сковорода (26 см) 7 шт.
4. Сотейник (0,75 л) 7 шт.
5. Кастрюля (1–2 л) 7 шт.
6. Шумовка 7 шт.
7. Венчик (24 см) 7 шт.
8. Лопатка поварская антипригарная (28 см) 7 шт.
9. Деревянная лопатка (28 см) 7 шт.
10. Контейнер для пищевых продуктов и полуфабрикатов (гастроємкости) 7 шт.
11. Сито (21 см) 3 шт.
12. Нож нержавеющей (поварская тройка) 7 компл.
13. Тяпка металлическая (плоская) 3 шт.
14. Миска нержавеющей (0,5–1,0 л) 7 шт.
15. Прибор столовый (нож, вилка, ложка) 7 шт.
16. Прибор закусочный (нож, вилка) 7 шт.
17. Менажница металлическая 7 шт.
18. Тарелка столовая мелкая (24–32 см) 7 шт.
19. Тарелка закусочная (20–23 см) 7 шт.
20. Овальное или круглое блюдо 7 шт.

21. Блюдо многопорционное круглое фарфоровое на 1–3 порции (30–50 см) 7 шт.
22. Салатник 7 шт.

Расходный материал

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1. Перчатки одноразовые | 21 шт. |
| 2. Полотенце одноразовое | 3 рулона |
| 3. Мешок для пищевых отходов | 7 шт. |
| 4. Мешок для мусора | 7 шт. |
| 5. Салфетки бумажные | 1 пачка
(200 шт.) |
| 6. Шпажки | 14 шт. |
| 7. Моющее средство (500 г) | 2 флакона |

4.3 ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

3.3.1. УСЛОВИЯ

Количество вариантов (пакетов) заданий для экзаменуемых:

Задание № 1. Ответить на теоретические вопросы – 2 варианта

Задание № 2. Решение ситуационных задач. – 2 варианта

Задание № 3. Выполнение практической квалификационной работы. – 2 варианта

Время на выполнения каждого задания:

Задание №1. -15 минут

Задание №2. -10 минут

Задание №3. -45 минут

Всего на экзамен – 6 часов

Условия выполнения заданий

Задание №1.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Приложение №1

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п) Приложение №2

Задание №2.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Приложение №1

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п) Приложение №2

Задание №3.

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Приложение №1

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п) Приложение №2

Требования охраны труда: Приложение №4

Оборудование: Приложение №3

Литература для экзаменуемых (справочная, методическая и др.) Приложение №1

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п) Приложение №2

Рекомендации по проведению оценки

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых, оцениваемыми компетенциями и показателями оценки (вид профессиональной деятельности освоен/не освоен).
2. Ознакомьтесь с оборудованием и материалами для каждого задания.
3. Ознакомьтесь с дополнительной литературой для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п): Приложение №2
4. Создайте доброжелательную обстановку, но не вмешивайтесь в ход выполнения задания.

3.3.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Характеристика критериев оценок

Показатель	Критерий оценки	Описание критерия	Оценка или допустимое количество нарушений*
------------	-----------------	-------------------	---

Объективные показатели работы	Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота.	Передник или фартук – любого цвета при работе, белый при подаче. Брюки – тёмные. Головной убор – белый поварской колпак. Обувь–закрытые мокасины или сандалии, сабо.	Допустимое количество нарушений – 2.
	Персональная гигиена – Руки (в том числе работа с перчатками).	Сервировку и порционирование блюд необходимо обязательно осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. Так же перчатки необходимо использовать при обработке красящего продукта (свекла, выжимать сок из зелени и т.д.) и с ярко выраженным запахом (обработка рыбы).	Допустимое количество нарушений – 2.
	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами.	Считается ошибкой.	Допустимое количество

			нарушений – 2.
--	--	--	----------------

Персональная гигиена – плохие привычки.	Например: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, поправлять волосы и т.д.	Допустимое количество нарушений – 3.
Гигиена рабочего места – Чистый пол.	Во время работы пол должен быть чистым. Если во время работы пол пришёл в состояние, которое могло бы угрожать безопасности участника, то волонтер должен привести пол в порядок.	Допустимое количество нарушений – 2.
Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок.	При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах должны соблюдаться правила товарного соседства. Необходимо соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.	Допустимое количество нарушений – 2.
Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок.	Не должно быть загроможденности рабочей поверхности инвентарем, сырьем, мусором, поверхности должны быть чистыми перед началом каждой операции.	Допустимое количество нарушений – 2.
Расточительность.	Под этим критерием понимается неэкономное расходование сырья (большое количество отходов, нецелесообразная обработка сырья и т.д.).	Допустимое количество нарушений - 2
Брак.	Брак – полуфабрикат или продукт, по	Допустимое

		своим качествам не отвечающий требованиям (пригорела крупа при варке, сгорели пассерованные овощи и т.д.), использование которого в дальнейшем не допустимо.		количество нарушений – 2.
Правильное использование цветных разделочных досок.		Сырые мясные продукты	Допустимое количество нарушений – 2.	
		Сырая рыба и морепродукты		
		Сырая птица		
		Свежие овощи, фрукты и зелень		
		Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности промышленного производства		

			Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте	
	Раздельное использование контейнеров для мусора.	У каждого участника на рабочем месте должно быть установлено два контейнера (раздельно для пищевых и непищевых отходов).		Допустимое количество нарушений – 1.

	Температура подачи.	Температура подачи должна соответствовать требованиям конкурсного задания для каждого модуля, предварительно экспертам необходимо принять решение в каком месте тарелки проводить измерение температуры. При отсутствии температуры подачи в задании, то по данному критерию выставляется максимальный балл.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.	

Использование	обязательных	Необходимо использовать продукты из	Если соответствует
---------------	--------------	-------------------------------------	--------------------

ингредиентов.	списка продуктов, а также продукты, заявленные как обязательные в задании.	заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
Правильность подачи (соответствие заданию).	В данном критерии необходимо соблюдать соответствие.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
Соответствие массы блюда.	Соответствие массы блюда должно соответствовать требованиям конкурсного задания для каждого модуля.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.

	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).	Необходимо убедиться в идеальной чистоте тарелки, на которой представлено блюдо.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 баллов.
Субъективные показатели работы	Кулинарные навыки.	Приготовление и оформление.	Оценка основывается на личном мнении эксперта, относительно правильности организации и выполнения тех или иных производственных операций.
	Навыки работы с продуктом.	Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии.	
	Организационные навыки.	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.	
Субъективные показатели и презентация	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция).	Характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров готового блюда и включающая в себя такие показатели как цвет, сочетание, баланс, композиция, форма, объём, и др.	При слепой дегустации сначала эксперты оценивают первые два показателя

<p>Презентация: стиль и креативность.</p>	<p>Акцент на оформлении, цветовой гамме и декоре позволяет фокусировать внимание на достоинствах блюда, подчеркивая идеальную степень его готовности, аромат, вкусовые характеристики еще задолго до момента дегустации. Презентация блюд должна быть простотой и неперегруженной, избегая ненужной вычурности. При оценке оформления блюд необходимо учитывать современные тенденции.</p>	
<p>Вкус – общая гармония вкуса и аромата.</p>	<p>Эксперт оценивает данную характеристику, основываясь на своём понимании и восприятии. Для того, чтобы оценить на достаточно высоком уровне, необходимо постоянно тренироваться и сравнивать свои оценки с оценками опытных экспертов.</p>	
<p>Консистенция каждого компонента блюда.</p>	<p>Эта характеристика относится не только к органолептическим свойствам в чистом виде, но по ней можно сделать вывод и о владении участником технологии и о достаточности кулинарной обработки.</p>	<p>При определении органолептических свойств, сначала оценивается этот показатель, а затем</p>

			<p>общая гармония вкуса</p>
--	--	--	-----------------------------

	<p>Вкус каждого компонента в отдельности.</p>	<p>Эксперт оценивает данную характеристику, основываясь на своём понимании и восприятии. Для того, чтобы оценить на достаточно высоком уровне, необходимо постоянно тренироваться и сравнивать свои оценки с оценками опытных экспертов</p>	<p>и аромата.</p>
--	---	---	-------------------

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания (обязательно наличие следующих этапов выполнения задания: ознакомление с заданием и планирование работы; получение информации; подготовка продукта; рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01-07 ОК 09-10	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none">– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты <p>Организация и ведение процессов приготовления,</p>

	<p>творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос <ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации
--	---

	<p>результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
--	--

Характеристика продукта/процесса (критерии оценки: описание эталона качества; заданного алгоритма; этапов процесса выполнения задания и т.п.) и отметка о выполнении/невыполнении.

3.3.3. Требования к дифференцированному зачету по учебной и (или) производственной практике

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы СПО и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные общей программой практики и конкретным индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- представить своевременно руководителю практики дневник-отчет о выполнении всех заданий и сдать дифференцированный зачет по практике.

Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) составленного и завизированного руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации (техникума), на базе которой проходила практика.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основе защиты студентами отчетов перед специальной комиссией с участием руководителя производственной практикой. К защите отчета допускается студент, полностью выполнивший программу практики.

Студенту, не выполнившему программу практики, в ведомости выставляется «не аттестован». Если программа практики не выполнена без уважительных причин, студент считается неуспевающим. Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Если результаты защиты отчета признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты. Отчет по практике может защищаться на комиссии не более трех раз.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4. Информационное обеспечение

Основные источники:

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

22. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

24. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с

25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
32. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 128 с
33. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с
34. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

3.2.3. Дополнительные источники:

- 1.Мглинец А.И.Справочник технолога общественного питания.-М.:Издательский центр «Колос», 2010
- 2.Журналы: «Питание и общество», «Гастроном», «Ресторанный бизнес», «Школа гастронома»
- 3.[Джабоева А. С.](#)Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/ Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016.
- 4.[Зайко Г. М.](#)Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013.
- 5.[Ратушный А. С.](#)Технология продукции общественного питания:Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016.
- 6.Потапова И.И.Холодные блюда и закуски.-М.:Издательский центр «Академия»,2013
- 7.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по проведению лабораторно-практических работ,2017
- 8.[Щеникова Н. В.](#)Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015.
- 9.[Липатова Л. П.](#)Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016.
- 10.[Васюкова А. Т.](#)Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.
11. [Ратушный А. С.](#)Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2016.
- 12.[Щеникова Н. В.](#)Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015.

13. [Джум Т. А.](#)

Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе:

Учебное пособие/Т.А.Джум, Г.М.Зайко - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2015.

14.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по проведению самостоятельных работ,2017

15.Электронный учебник по ПМ-03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Нормативная литература

1. Федеральный закон от 27.12.2002г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»;

2. Указ Президента РФ от 30 января 2010 г. № 120 “Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации”.

3. Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ “Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации”.

4. Федеральный закон от 2 января 200 г. № 29-ФЗ “О качестве и безопасности пищевых продуктов”.

5. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. № 2300-1 ”О защите прав потребителей”.

6. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ “О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд”.

7. Федеральный закон Российской Федерации от 27 октября 2008 г. № 178-ФЗ “Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей”.

8. Федеральный закон Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 88-ФЗ ”Технический регламент на молоко и молочную продукцию”.

9. Приказ Роспотребнадзора от 27 февраля 2007 г. № 54 ”О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях”.

10.ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

11.ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания.Предприятия общественного питания.Классификация и общие требования»;

12.ГОСТ30390-2013«Услуги общественного питания Продукция общественного питания, реализуемая населению.Общие технические условия»;

13.ГОСТ 31984-2012 « Услуги общественного питания. Общие требования»;

14.ГОСТ 30524-2013«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;

15.ГОСТ 31986-2012«Услуги общественного питания.Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

16.ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

17.ГОСТ 31988-2012 « Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;

18.ГОСТ 31989-2012«Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

19.ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»;

21.ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;

22.ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»;

23.ГОСТ Р 54607.1-2011 « Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания». Часть 1.;

24.ГОСТ 31984-2012 « Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»;

25. ГОСТ Р55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».

26. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
28. СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Составитель Годунова Л.Е.
29. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002.-236 с.
30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. - М.: МП «ВИКА», -624 с.
31. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. проф. А.Т. Васюковой.- М.: Издательский-торговая корпорация «Дашков и К», 2008 — 816 с.
32. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»(ТР ТС 021/2011)
33. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»(ТР ТС 022/2011)
34. Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)
35. Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию»(ТР ТС 024/2011)
36. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011)
37. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

Общие требования безопасности

1. Условия допуска обучающегося к самостоятельной работе и выполнению соответствующей работы.

1.1 При приступлении к выполнению практической работы и во время работы с обучающимся проводятся инструктажи по безопасности труда: вводный, первичный на рабочем месте, повторный, внеплановый.

Вводный инструктаж проводится вначале практического задания со всеми обучающимися. Потом проводится первичный инструктаж на рабочем месте.

1.2 Внеплановый инструктаж проводится:- при введении в действие новых или переработанных правил, инструкций, а так же изменения к ним;- при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;- при нарушении обучающимся требований безопасности труда.

1.3 Инструктаж на рабочем месте завершается проверкой знаний. Получение инструктажа по безопасности труда обучающийся подтверждает своей подписью в журнале о прохождении инструктажа.

1.5 В соответствии с требованиями органов здравоохранения обучающиеся проходят медицинские осмотры (предварительные и периодические), лабораторные и функциональные исследования, делают профилактические прививки.

2. Соблюдение правил внутреннего распорядка.

2.1 Обучающийся обязан соблюдать действующие в Учебном кулинарном цехе правила внутреннего распорядка и графики, которыми предусматривается: время начала и окончания занятия, перерывы для отдыха и питания, чередование звеньев и другие вопросы использования учебного времени.

3. Опасные и вредные производственные факторы, воздействующие на обучающегося.

3.1 Физические факторы:- движущиеся машины и механизмы, подвижные части торгово-технологического оборудования, перемещаемые продукты, тара. Действие фактора – возможно травмирование обучающегося;- повышенная запыленность воздуха рабочей зоны. Действия фактора –

попадая в легкие, на слизистые оболочки, кожные покровы пыль растительного и животного происхождения, синтетические моющие средства и т.п. могут вызвать аллергические заболевания органов зрения и дыхания, кожных покровов и т.д.- повышенная температура поверхностей оборудования, изделий. Действие фактора – контакт с горячей (свыше 45 град. С) поверхностью может вызвать ожоги незащищенных участков тела;- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, товаров. Действия фактора – может служить причиной сосудистых заболеваний, особенно пальцев рук.- повышенная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора – способствует нарушению обменных процессов в организме;- пониженная температура воздуха рабочей зоны. Действие фактора – способствует возникновению различных острых и хронических простудных заболеваний;- повышенный уровень шума на рабочем месте. Действие фактора – способствует снижению остроты слуха, нарушению функционального состояния сердечно-сосудистой и нервной систем;- повышенный уровень вибрации. Действие фактора – затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой;- повышенная влажность воздуха. Действие фактора – затрудняется теплообмен организма человека с окружающей средой;- пониженная влажность воздуха. Действие фактора – вызывает неприятное ощущение сухости слизистых оболочек дыхательных путей, затрудняет дыхание;- повышенная подвижность воздуха. Действие фактора – вызывает потерю организмом тепла и может быть причиной простудных заболеваний;- пониженная подвижность воздуха. Действие фактора – повышенное содержание в воздухе пыли, токсичных выделений и запахов химических веществ и т.п. вызывает повышенную утомляемость обучающихся, головокружение, аллергические и др. заболевания;- повышенное значение напряжения в электрической сети, замыкание которой может пройти через тело человека. Действие фактора – несоблюдение правил по электробезопасности может вызвать местные поражения организма человека электрическим током (ожоги, механические повреждения и т.п.) или электрический удар.- Повышенный уровень статического электричества. Действие фактора – разряды накопленного статического электричества могут привести к травмированию обучающегося вследствие рефлекторного движения вблизи не огражденных движущихся частей оборудования, заболевания нервной системы и другим, быть причиной воспламенения горючих веществ, пожаров и взрывов;- Повышенный уровень электромагнитных излучений. Действие фактора – энергия ВЧ, УВЧ, СВЧ диапазонов может вызвать нарушения в сердечно-сосудистой, эндокринной системах, изменение нервной системы и другие заболевания;- Отсутствие или недостаток естественного света. Действие фактора – может привести к световому голоданию организма человека.- Недостаточная освещенность рабочей зоны. Действие фактора – возникает зрительное утомление, боль в глазах, общая вялость, которые приводят к снижению внимания и повышению травматизма;- Пониженная контрастность. Действие фактора – может привести к перенапряжению

зрительных анализаторов;- Прямая и отраженная блескость. Действие фактора – находящиеся в поле зрения открытые лампы (прямая блескость) приводят к быстрому утомлению зрения. Отраженная блескость, создаваемая рабочими поверхностями, обладающими большим коэффициентом зеркального отражения по направлению к глазу обучающегося, вызывает ослепленность и ведет к увеличению утомления зрения, появлению головной боли, ощущению рези в глазах и т.д.- Повышенный уровень инфракрасной радиации. Действие фактора – может привести к заболеваниям органов зрения и изменениям состояния центральной нервной системы;- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инвентаря, оборудования, инструмента, товаров и тары. Действие фактора – возможны ранения, мелкие повреждения рук и других незащищенных частей тела.

3.2 Химические факторы:- акролеин, аммиак, оксид углерода, формальдегид и другие вредные вещества в воздухе рабочей зоны. Действие фактора – раздражение верхних дыхательных путей, воспаление слизистых оболочек глаз, отравление организма и другие заболевания;- свинец и его соединения. Действие фактора – проникновение в организм человека через рот, дыхательные пути и кожу вызывает острые и хронические отравления;- смазочные масла. Действие фактора – при частом попадании масел на открытые участки тела, при длительной работе в одежде пропитанной маслом, могут возникнуть острые и хронические заболевания кожи. Вдыхание масляных паров вызывает отравление.- кислоты. Действие фактора – при попадании кислоты на кожу образуются дерматиты и ожоги. Пары серной кислоты разъедают зубы и нарушают физиологические функции пищевода.- едкие щелочи. Действие фактора – щелочь действует прижигающим образом (на коже образуется струп). При длительной работе и не соблюдении правил охраны труда могут образовываться дерматиты, размягчение и отторжение рогового слоя, трещины и сухость кожи.- дезинфицирующие, моющие и другие средства. Действие фактора – возможны аллергические и другие заболевания.

3.3 Психологические факторы:- физические перегрузки (работа «стоя», подъем и переноска тяжестей. Действие фактора – возможны заболевания опорно-двигательного аппарата, опущение внутренних органов, сосудистые и другие заболевания;- нервно-психические перегрузки. Перенапряжение анализаторов. Действие фактора – возникает утомление, приводящее к снижению внимания;- монотонность труда. Действие фактора – приводит к повышению утомляемости, снижению внимания, и, как следствие, к возможности травмирования обучающегося;- эмоциональные перегрузки. Действие фактора – возможны заболевания сердечно-сосудистой системы.

4. Обеспечение обучающегося специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты.

4.1 При выполнении практических работ в учебном кулинарном цехе производимых в особо температурных условиях или связанных с

загрязнением, обучающийся должен иметь специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

5. Требования по обеспечению пожаро – и взрывобезопасности.

5.1 Перед началом работы получить противопожарный инструктаж, а в учебном кулинарном цехе и на рабочих местах с повышенной пожаро-опасностью пройти пожарно-технический минимум.

5.2 Пользоваться исправными выключателями, розетками, вилками, патронами и другой электроарматурой. Не оставлять без присмотра включенное оборудование и электроприборы, отключать электрическое освещение (кроме аварийного) по окончании работы.

5.3 Соблюдать действующие правила пожарной безопасности.

6. Уведомление администрации колледжа о случаях травмирования обучающегося и неисправности оборудования, приспособлений и инструмента.

6.1 О каждом несчастном случае в учебном кулинарном цехе пострадавший или очевидец должен немедленно сообщить непосредственному руководителю.

6.2 При обнаружении неисправности используемого оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента обучающийся, преподаватель должны сообщить об этом непосредственному руководителю и до ее устранения к работе не приступать.

7. Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи.

7.1 Должны быть специально выделены и обучены лица из числа работников колледжа для оказания пострадавшим при несчастных случаях первой (до врачебной) медицинской помощи: временная остановка кровотечения, перевязка раны, иммобилизация перелома (неподвижная повязка), оживляющие мероприятия (искусственное дыхание, массаж сердца), освобождение потерпевшего от источника поражения и переноска его в безопасное место.

8. Правила личной гигиены, которые должен знать и соблюдать обучающийся при выполнении работы.

8.1 Приходить в учебный кулинарный цех в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной (специально отведенном месте). Постоянно следить за чистотой тела, рук, волос.

8.2 Мыть руки с мылом после посещения туалета, соприкосновения с загрязненными предметами и по окончании работы.

8.3 Обучающийся обязан:- использовать санитарную одежду по назначению, не хранить в ее карманах предметы личного туалета, сигареты и другие посторонние предметы;- снимать санитарную одежду при выходе из учебного кулинарного цеха на территорию и перед посещением туалета;- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов, сообщать об этом непосредственному

руководителю и обращаться в медицинское учреждение для лечения;- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье.

9. Ответственность обучающихся за нарушение требований инструкций.

9.1 За нарушение (не выполнение) требований нормативных актов по охране труда обучающийся отстраняется от выполнения задания. Руководитель обучающегося привлекается к дисциплинарной, материальной и уголовной ответственности в соответствии с законодательством РФ.

10. Требования безопасности перед началом работы.

10.1 Надеть исправную чистую специальную (санитарную) одежду, специальную (санитарную обувь) и другие средства индивидуальной защиты. Волосы подобрать под головной убор.

10.2 Одежда должна быть застегнута на все пуговицы (завязана) и не иметь свисающих концов. Не допускается закалывать одежду булавками, иголками, держать в карманах бьющиеся и острые предметы.

10.3 Проверить оснащенность рабочего места необходимыми для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

10.4 При выполнении новых видов работ, изменении условий труда и т.п. получить инструктаж по безопасности труда и соответствующие исправные средства индивидуальной защиты.

10.5 При эксплуатации оборудования, работающего от электрической сети, на рабочем месте должен находиться плакат: «Не включать».

10.6 Подготовить рабочее место для безопасной работы:- обеспечить наличие свободных проходов;- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа и т.п.- надежно установить передвижное (переносное) оборудование и инвентарь (на подставке, рабочем столе, передвижной тележке и т.п.);- удобно и устойчиво разместить запасы сырья, товаров, инструменты, приспособления, материалы в соответствии с частотой использования и расходования;- проверить внешним осмотром достаточность освещения рабочей зоны, рабочей поверхности, отсутствие слепящего действия света, состояние полов и отсутствие открытых не огражденных трапов, люков, колодцев;- проверить внешним осмотром отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки, наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом машины, электродвигателем и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления (зануления);- проверить наличие ограждений движущихся механизмов, нагреваемых поверхностей и надежность их крепления;- проверить отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого оборудования, наличие приборов безопасности, регулирования и автоматики, убедиться в том, что сроки клеймения приборов, даты освидетельствования и т.п. не просрочены;- проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента:

10.7 Рабочая поверхность производственного стола должна быть ровной, без выбоин, трещин, плотно прилегающей к основе стола, с тщательной пропайкой швов металлических листов;

10.8 Поверхность разделочных досок, ручки совков, лопаток, щеток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец;

10.9 Рукоятки ножей должны быть прочными, не скользкими и удобными для захвата, иметь необходимый упор для пальцев руки, не деформироваться от воздействия горячей воды;

10.10 Полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.

10.11 Оборудование, приборы, аппараты, работающие от электрической сети, включать (выключать) сухими руками.

10.12 Зав.лабораторией должен выполнять требования производственной санитарии (своевременно включать и выключать местное освещение, вентиляцию, регулировать отопление и т.п.).

11. Требования безопасности во время работы.

11.1 Применять необходимые для безопасной работы исправные приспособления, инструмент, специальную одежду, специальную обувь и другие средства индивидуальной защиты.

11.2 Использовать инструмент, приспособления, материалы, средства индивидуальной защиты только для тех работ, для которых они предназначены.

11.3 Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по безопасности труда и к которой допущен непосредственным руководителем (лицом, ответственным за безопасное ведение работ).

11.4 Соблюдать правила передвижения в помещении и на территории, пользоваться установленными проходами.

11.5 Содержать рабочее место в чистоте, своевременно удалять с пола рассыпанные (разлитые) продукты и другие предметы.

11.6 Быть внимательным к выполнению своих прямых обязанностей, не отвлекаться и не отвлекать других.

11.7 Следить за достаточной освещенностью рабочего места, исправностью и чистотой светильников. Помнить, что установка и очистка светильников, смена перегоревших электроламп и ремонт электрических сетей должны производиться электротехническим персоналом.

11.8 Обучающемуся не разрешается:- загромождать рабочее место, проходы и т.п.;- прикасаться к открытым и не огражденным токоведущим частям оборудования, контактам электрорубильника, а так же к оголенным и плохо изолированным проводам.

11.9 Поднимать и перемещать тяжести в ручную следует с соблюдением установленных норм: Для женщин – массой не более 10кг. Для мужчин Постоянно в течение рабочей смены массой не более 30 кг.

11.10 Для вскрытия консервных банок пользоваться предназначенным для этого инструментом.

11.11 При вспарывании мешков лезвие ножа держать следует от себя.

11.12 Во время работы с ножом не допускается:- производить резкие движения;- нарезать продукты на весу;- пользоваться ножами, имеющими непрочны закрепленные полотна, рукоятки или затупившиеся лезвия;-

проверять остроту лезвия рукой;- оставлять нож при перерывах в работе в обрабатываемом сырье;- опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других работников.

11.13 При ручной нарезке и шинковке продуктов соблюдать осторожность.

11.14 Ставить посуду с кулинарной продукцией только на устойчивые подставки.

11.15 Использовать при отпуске блюд специальный инструмент (лопатки, вилки, разливательные ложки и т.д.).

11.16 Соблюдать установленную концентрацию моющих и дезинфицирующих растворов;- не допускать распыления дезинфицирующих веществ и их растворов на кожу;- не превышать температуру моющих растворов и горячей воды (при непосредственном контакте с ними) выше 50 град. С

11.17 Во время работы с использованием различных видов оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации изготовителей оборудования.

12. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

12.1 При возникновении поломок оборудования, угрожающих аварией на рабочем месте, необходимо прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды и т.п. Доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (лицу, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

12.2 В аварийной обстановке следует оповестить об опасности окружающих людей, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварии.

12.3 Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места пролитыми жирами или проспантыми порошкообразными веществами, работу следует прекратить до удаления загрязняющих веществ.

12.5 В случае появления воспламенения не тушить огонь водой, следует применять пенный или углекислотный огнетушитель. Огонь засыпать песком, землей или накрыть брезентом или другой плотной тканью.

12.6 В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть для прекращения доступа воздуха.

12.7 При травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) медицинская помощь. Действия по оказанию этой помощи осуществляют специально обученные лица или очевидцы несчастного случая в соответствии с правилами оказания первой помощи.

13. Требования безопасности по окончании работы.

13.1 Отключить использованное тепловое и механическое оборудование от электрической сети. Закрывать вентили (краны) на трубопроводах, подводящих к остановленному оборудованию газ, пар, воду и т.п.

- 13.2 Произвести очистку использованного оборудования после его отключения от электрической сети, а теплового – после полного остывания.
- 13.3 Использованные инвентарь, приспособления и инструмент очистить от загрязнения с помощью щетки, ершей и т.п.
- 13.4 После работы с пищевыми продуктами произвести мойку и санитарную обработку оборудования, инвентаря, приспособлений и инструмента в соответствии с гигиеническими требованиями, санитарными правилами и нормами.
- 13.5 Переносное оборудование, инвентарь, приспособления и инструмент переместить в установленные места хранения.
- 13.6 Пищевые отходы собрать в специально промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую поместить в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.
- 13.7 Мойку и санитарную обработку инвентаря, приспособлений и инструмента производить в специально отведенных для этих целей местах.
- 13.8 Оставшиеся моющие и дезинфицирующие средства в промаркированной посуде убрать в специально установленные места хранения.
- 13.9 Привести в порядок рабочее место. Не производить уборку мусора непосредственно руками, пользоваться для этого щеткой, совком и другими приспособлениями. Собранный мусор вынести в установленное место.
- 13.10 Выключить местное освещение, вентиляцию.

