

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Иркутской области

"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Фонд оценочных средств  
по профессиональному модулю  
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
рабочей программы (ОП)  
по профессии СПО  
43.01.09. Повар, кондитер**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**Разработчики:**

Шалаева С.А., преподаватель ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Машукова М.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ «Тайшетского промышленно-технологического техникума»

Рецензент:

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии



Мусифулина М.Ш.

**Заключение**  
**на фонд оценочных средств по профессиональному модулю**  
**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,**  
**кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО  
**43.01.09 Повар, кондитер**

составленный преподавателем: Шалаева Светлана Андреевна  
Представленный фонд оценочных средств по профессиональному модулю  
**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** соответствует требованиям ФГОС СПО.  
Предлагаемые составителями формы и средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, итогового контроля успеваемости представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный комплект, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.

ИП Т.М.Фарутина



Т.М.Фарутина

**Заключение**  
**фонда оценочных средств по профессиональному модулю**  
**ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных**  
**изделий, закусок разнообразного ассортимента**  
программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка	
		да (+)	нет (-)
Экспертиза оформления титульного листа			
1.	Наименование фонда оценочных средств профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в ППКРС	+	
2.	Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с рекомендациями	+	
Экспертиза паспорта фонда оценочных средств			
3.	Паспорт фонда оценочных средств заполнен полностью	+	
4.	Пункт «Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания» заполнен в соответствии с ФГОС и программой ПМ	+	
5.	Пункт «Результаты обучения ПК, ОК» заполнен в соответствии с ФГОС и программой	+	
6.	Пункт «Основные показатели оценки результата» заполнен в соответствии с программой	+	
7.	Наличие в паспорте распределения ФОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике.	+	
8.	Перечень основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники информационной базы образовательной организации	+	
9.	Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны	+	
10.	Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления	+	
11.	Задания для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представлены	+	
Экспертиза оформления фонда оценочных средств			
12.	Фонд оценочных материалов оформлен в соответствии с рекомендациями.	+	
13.	Оценочные средства позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю.	+	
Итоговое заключение (следует выбрать одну из альтернативных позиций)			
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю может быть рекомендован к утверждению		+	
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю следует доработать		+	
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю не рекомендуется к использованию в образовательном процессе		+	
Замечания и рекомендации эксперта по доработке:			

### 1. Паспорт фонда оценочных средств

ФОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля:

ПМ. 02 \_Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и МДК 02.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный. Экзамен квалификационный включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

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

### 1.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01	зачет
МДК. 02.02	зачет
УП. 02.01	зачет
<b>ПМ. 02</b>	<b>Экзамен</b>

## II. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

### 2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
------------------------------	------------------------------

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки. Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии

### **III. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

#### **3.1. Типовые задания для оценки освоения**

##### **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**ПК 2.1.** Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

**ПК 2.2.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

**ПК 2.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.4.** Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

**ПК 2.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

**ПК 2.6.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

**ПК 2.7.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

**ПК 2.8.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

#### **3.2. Проверяемые результаты обучения:**

##### **Знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

##### **уметь:**

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

##### **иметь практический опыт в:**

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектовании),



упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

### 3.3. Форма аттестационного листа по практике (заполняется на каждого обучающегося)

Министерство образования Иркутской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области  
«Тайшетский промышленно-технологический техникум» (ГБПОУ ИО ТПТТ)

#### Аттестационный лист прохождения практики

Учебная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,  
закусок разнообразного ассортимента  
(вид практики, модуль)

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_  
Группы № \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
(указать специальность / профессию)

Место проведения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

#### Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	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: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (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 блюд, кулинарных изделий, закусок.		

		<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	<p>Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	<p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>		
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов		

	блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	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 пожарной безопасности, охраны труда.		
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, 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).		
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции		

Особое мнение о студенте:

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

Подпись

Ф.И.О. должность

Руководитель практики от техникума

Подпись

Ф.И.О. должность

Министерство образования Иркутской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области  
«Тайшетский промышленно-технологический техникум» (ГБПОУ ИО ТПТТ)

**Аттестационный лист прохождения практики**

Производственная практика ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  
(вид практики, модуль)

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группы № \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
(указать специальность / профессию)

Место проведения практики \_\_\_\_\_  
(наименование организации)

Сроки проведения практики \_\_\_\_\_

**Виды и объем работ, выполненные студентам во время практики**

Профессиональные компетенции		Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (балл)
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению бульонов, отваров, супов, горячих блюд, кулинарных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	- Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых		

		супов, горячих блюд, на вынос и для транспортирования.		
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	Организация хранения готовых соусов, супов, горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Организация хранения кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	- Организация хранения кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Организация хранения готовых супов, горячих блюд на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.		
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	- Подготовка к реализации (презентации) кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.		

Особое мнение о студенте:

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от организации

Подпись

Ф.И.О. должность

Руководитель практики от техникума

Подпись

Ф.И.О. должность

## IV. Фонды оценочных материалов для текущего контроля

### 4.1. Форма проведения текущего контроля

**Контрольные вопросы по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента**

#### **Вопросы для текущего контроля**

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
2. Для чего предназначено суповое отделение.
3. Организация работы раздаточной.
4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.

эталонные ответы

1. Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов.

Стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной.

2. Ответ: Суповое отделение предназначено для приготовления первых блюд. В соответствии с технологическим процессом рабочие операции можно подразделить на две стадии: варка бульонов и приготовление супов.

Рабочее место оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. К тепловому оборудованию относят модульные котлы различной вместимости, электросковороду и плиты.

3. Ответ: В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастриюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне). При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск вторых блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры. Температура первых блюд и горячих напитков при отпуске должна быть не ниже 75 °С, вторых — 65 °С, соусов — 75 °С, холодных и сладких блюд — 7-14 °С, заказных блюд — 80-90 °С.

4. Ответ: Визитной карточкой предприятия общественного питания называют его меню, т.е. перечень закусок, блюд, напитков (с указанием цены и выхода), имеющихся в продаже в течение всего времени работы.

### **1 вариант**

#### **1 Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.**

---

#### **2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;

в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

#### **3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.**

---

#### **4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.**



---

---

**2 вариант.**

**1. Правила эксплуатации электрических плит.**

---

---

**2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:**

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

**3. Организация работы овощного цеха.**

---

---

**4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.**

---

---

---

**3 вариант.**

**1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.**

---

---

**2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.**

---

---

**3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.**

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

**4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.**

---

---

---

**4 вариант.**

**1. Перечислить виды холодильного оборудования.**

---

---

**2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.**

---

---

**3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

**4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.**

---

---

---

---

## 4.2. Форма проведения дифференцированного зачета

### **Перечень вопросов практических заданий для проведения дифференцированного зачета по МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разнообразного ассортимента**

1. Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд
2. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицегольевого, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд
3. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
4. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицегольевом, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).
5. производить отпуск готовой кулинарной продукции
6. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
7. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
9. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

Тест - это инструмент оценивания обученности обучающихся, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

### **Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 2.1 -3.5**

#### **Задание №1**

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
  - А) повышают калорийность
  - Б) придают цвет
  - В) придают вкус и аромат
2. 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?
3. 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?
4. С какой целью овощи для супов пассеруют
  - А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий
  - Б) сокращения продолжительности варки
  - В) изменения консистенции?

5. 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?
6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»
- А) соломка
  - Б) шашки
  - В) рубка?
7. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и морковь при приготовлении супов
- А) пассерование
  - Б) варка
  - В) припускание

## Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников
- А) варка
  - Б) бланширование
  - В) припускание
2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?
- А) составом мясных продуктов
  - Б) подачей
  - В) отпуском?
3. При какой температуре подают горячие супы?
- А) 40...50°C
  - Б) 70...75°C
  - В) 80.....85°C
4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов
- А) до кислотосодержащих продуктов
  - Б) после кислотосодержащих продуктов
  - В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
5. 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 пассеровок?
6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
- А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре
  - Б) белая мучная жировая пассеровка
  - В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни?
7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию
- А) томатный
  - Б) грибной
  - В) паровой?
8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов
- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
  - Б) сметана, бульон, растительное масло
  - В) сливки, сметана, уксус
  - Г) растительное масло, уксус
  - Д) растительное и сливочное масло?
9. Какие соусы относятся к холодным
- А) заправки, маринады, сливки
  - Б) майонез, маринады, заправки
  - В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч

Б) 4 ч

В) 1 ч

Г) 30 мин.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

### Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей \_\_\_\_\_

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов \_\_\_\_\_

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

### Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				
С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование


3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов? \_\_\_\_\_

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

#### Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Концовка
1 У вареной птицы...	1 Замачивают
2 Бобовые перед варкой....	2 Отделяют мякоть от костей
3 У печени снимают....	3 Просеивают
4 Крупу перед варкой....	4 Промывают
5 Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре .....	5 Протирают
	6 Пленку
	7 Верхний слой
	8 Пассеруют
	9 Очистить от грязи и песка
	10 Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1. Какие продукты используют для яблочного супа? 2. Что является жидкой основой сладкого супа? 3. Как приготовить свежие яблоки для супа? 4. Как приготовить сухофрукты? 5. С чем отпускают сладкий суп? 6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов? 7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов? 8. Как приготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	1. Гарнир, сметана, сливки 2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать 7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевины 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	1-... 2-... 3-... 4-... 5-... 6-... 7-... 8-... 9-... 10-...

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10. Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Задание № 7**

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	Сухарный	Голландский
Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

**Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 4.1- 5.2**

### **Вариант 1**

1 Корнеплод -

- а) картофель;
- б) свекла;
- в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

- а) капустный;
- б) луковый;
- в) пряный.

3. Стручковый перец относится к \_\_\_\_\_ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) свекла, морковь;
- б) чеснок, лук;
- в) картофель, огурец;
- г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) картофель, тыква;
- б) сельдерей, петрушка;
- в) свекла, капуста;
- г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

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

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- |  |                |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству;                  | а) очистка;    |
| 2) Распределение по размерам;                  | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений;         | в) мытье;      |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) калибровка. |

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

- а) бочоночки;
- б) стружку;
- в) чесночки;
- г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

- а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;
- б) длина 3-4 см, сечение 1 см;
- в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

- а) супов;
- б) салатов;
- в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

- а) стружкой;
- б) чесночками;
- в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

- а) красный;
- б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

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

14. Разрезав брусочки моркови, получают

- а) кубики;
- б) дольки;
- в) соломку.

15. Шашки – форма нарезки

- а) репчатого лука;
- б) белокочанной капусты;
- в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

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

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

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

18. Перезрелые помидоры используют

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



19. Ромбиками нарезают

- а) свежие огурцы;
- б) соленые огурцы;
- в) стручковый перец.

20. В воде хранят

- а) очищенный картофель;
- б) очищенную морковь;
- в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

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

22. Большая продолжительность варки

- а) на пару;
- б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим;
- б) теплым;
- в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

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

25. При температуре 170-180° С овощи жарят

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

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

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

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

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

28. Картофельные зразы

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

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

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

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму
- а) уксуса;
  - б) сахара;
  - в) томатного пюре.

Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

- а) для размягчения;
- б) для сохранения витаминов;
- в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

- а) при припускании;
- б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная;
- б) картофельная масса плотная;
- в) не сделал проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

- а) не ниже 55°C;
- б) не ниже 65°C;
- в) не ниже 74°C.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

- а) овощи, жаренные во фритюре;
- б) овощи в соусе;
- в) тушеные овощи.

## **Вариант № 2.**

1. Корнеплод –

- а) морковь;
- б) лук репчатый;
- в) картофель.

2. Брокколи – овощ

- а) плодовой;
- б) капустный;
- в) десертный.

3 Чечевица относится к \_\_\_\_\_ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

- а) картофель, огурец;
- б) чеснок, хрен;
- в) баклажан, фасоль;
- г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -

- а) огурец, фасоль;
- б) свекла, капуста;
- в) петрушка, сельдерей;

г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

- а) в картофеле;
- б) в капусте;
- в) в моркови;
- г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

- |  |                |
|--|----------------|
| 1) Распределение по качеству;                  | а) калибровка; |
| 2) Распределение по размерам;                  | б) сортировка; |
| 3) Удаление с поверхности загрязнений;         | в) мытье;      |
| 4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; | г) очистка.    |

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

- а) дольки;
- б) стружка;
- в) бочонки;
- г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

- а) длина 4-5 см, сечение 1 см;
- б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;
- в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

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

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

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

12. Не очищают от кожицы редис

- а) красный;
- б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

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

14. Ломтики картофеля можно получить

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

15. Шашки – форма нарезки

- а) цветной капусты;
- б) белокочанной капусты;

в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

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

17. 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.          |

18. Ромбиками нарезают

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

19. Перезрелые помидоры используют

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

20. В воде хранят

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

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

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

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

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

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

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

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

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

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

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

26. При температуре 250-280° С овощи

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

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?  
а) не добавили мучную пассеровку;  
б) не добавили сахар, соль;  
в) не добавили уксус.
28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы  
а) зразы;  
б) котлеты;  
в) рулет.
- 29 Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?  
а) дольками;  
б) соломкой;  
в) крошкой;  
г) шашками.
- 30 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.
- 31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют  
а) манную крупу;  
б) муку;  
в) крахмал.
32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой  
а) ОС;  
б) ОВ;  
в) ОК.
33. Фаршированные овощи  
а) варят;  
б) запекают;  
в) жарят.
34. Морковь пассеруют  
а) для перехода в жир красящих веществ;  
б) для улучшения вкуса;  
в) для сохранения аромата.
35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче  
а) не более 5 часов;  
б) не более 30 минут;  
в) не более 2 часов.

**Критерии оценок тестовой работы –**

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

### **Тестовое задание №1**

#### **Подготовка круп к варке. Каши**

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

---

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

---

4. По густоте каши различают:

---

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

---

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

---

7. Дайте определение: Приваром называют

---

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

---

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне

на молоке

---

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкафу, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?

---

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

### **Тестовые задания №2**

1. Для варки каш удобнее использовать посуду

с..*а*.. дном, объём которой..*б*..

2. Соль и сахар кладут в котел до..*в*..из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в..*г*..жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши..*д*.., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры..*е*..и оставляют для..*ж*..

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки.

В основном..*з*.. продолжается 1,5-2 часа.

4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть

..*и*.. / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают..*к*.. минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают..*л*.., молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее..*м*.. в..*н*.. жидкость при помешивании.

### **Задание №3 Заполнить таблицу:**

Разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме .....	Молоко Смесь воды с молоком	Отпускают как самостоятельное блюдо с .....
Рассыпчатая			
Вязкая			

#### Задание №4

Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши

#### Тестовое задание № 5

по теме «Приготовление каш»

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

- а) гречневая
- б) пшеничная
- в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

- а) вязкая
- б) жидкая
- в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

- а) манную
- б) рисовую
- в) гречневую

4. Какие каши называют крутыми?

- а) жидкие
- б) вязкие
- в) рассыпчатые

5. Из какой крупы готовят плов?

- а) пшеничная
- б) рисовая
- в) пшенная

6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?

- а) жидкая
- б) вязкая
- в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?

- а) 7-8л воды
- б) 4-5л воды
- в) 2-3 л воды

8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?

- а) промывают
- б) обжаривают
- в) отваривают

9. Температура подачи каши?

- а) 10-14°C
- б) 100-110°C
- в) 65-75°C

10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?

- а) приваром
- б) упеком
- в) припеком

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## Задание №6

1. Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой

- А) холодная
- Б) теплая
- В) горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.

- А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли
- Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли
- В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3. Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

- А) рисовая
- Б) манная
- В) перловая
- Г) пшеничная

4. Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

- А) гречневая крупа
- Б) сахар
- В) соль
- Г) жир
- Д) лавровый лист

5. Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

- А) 90°C
- Б) 100°C
- В) 150°C

6. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

- А) рисовая
- Б) гречневая
- В) манная

7. Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

- А) крахмал
- Б) глюкоза
- В) клетчатка

8. Укажите причину размягчения крупы при варке

- А) высокая температура воды при варке
- Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин
- В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9. Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

- |   |                     |    |
|---|---------------------|----|
| 1 | ошпаривают кипятком | а) |
| 2 | перебирают          | б) |
| 3 | моют теплой водой   | в) |

10. Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

- А) для размягчения
- Б) для удаления горечи
- В) для промывания

11. Укажите правила варки каш:

- А) \_\_\_\_\_
- Б) \_\_\_\_\_
- В) \_\_\_\_\_
- Г) \_\_\_\_\_
- Д) \_\_\_\_\_



Е) \_\_\_\_\_

12. Установите соответствие между колонками с помощью цифр:

- |    |                |                     |
|----|----------------|---------------------|
| 4  | творог         |                     |
| 5  | гречневая каша | а) котлеты, биточки |
| 6  | рисовая каша   |                     |
| 7  | изюм           |                     |
| 8  | курага         | б) запеканка        |
| 9  | сметана        |                     |
| 10 | сухари         | в) крупеник         |
| 11 | манная каша    |                     |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

### Задание №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?

\_\_\_\_\_

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

\_\_\_\_\_

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

\_\_\_\_\_

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

\_\_\_\_\_

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15°C во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

### Тестовое задание № 8

1 Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

\_\_\_\_\_

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов приготовления

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объём жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

макаронных изделий.

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны

отваривают

-

6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: \_\_\_\_\_

Б) технологическая последовательность приготовления: \_\_\_\_\_

Творог протирают- \_\_\_\_\_

7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронны е изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные					
Запеченные					

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Критерии оценки результатов работы учащегося:

- уровень освоения учащимся учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ,
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа,
- умение аргументировать ответ,

- оформление материала в соответствии с требованиями.

#### Тестовые задания №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной			
Макароны с сыром, или творогом			
Макароны с томатом			
Макароны отварные с овощами			
Макаронник			
Макароны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло.

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

#### **7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий**

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид \_\_\_\_\_

Цвет \_\_\_\_\_

Вкус \_\_\_\_\_

Консистенция \_\_\_\_\_

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш \_\_\_\_\_

Блюда из макаронных изделий \_\_\_\_\_

Блюда из бобовых \_\_\_\_\_

Рассыпчатые каши \_\_\_\_\_

#### Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшениной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каши используют - в рационе здорового питания»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

### ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

3. Как определяется качество яиц?

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
В смятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком —»*

### Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»

1. Перечислите виды яичниц.

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуни: разогревают сковороду \_\_\_\_\_

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект

Причины

Белые пятна на  
поверхности желтка

Вздутие белка

4. Назовите правила приготовления омлетов.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета: готовят омлетную массу

7. Чем отличается драчена от омлетов?

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: \_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

Решение: \_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_

### 8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Решение: 80гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25X80

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10гр яичного порошка

Решение: 20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций X 20гр

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

### Тест №3 тема: «Блюда из творога»

1. Каково значение в питании блюд из творога?

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирачную машину?

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: готовят творожную массу —

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и .....? \_\_\_\_\_

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

Масло сливочное

Вода

Блюдо \_\_\_\_\_

Блюдо 2

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

—

—

Блюдо \_\_\_\_\_

Блюдо 3

Творог

Мука

Сахар

Яйца

Сметана

Маргарин

—

Блюдо \_\_\_\_\_

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

### Тест по теме:

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

1).....

2).....

3).....

18%

9%

0-1%

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

1) .....

2).....

3).....

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1) приготовление теста

2) приготовление фарша

3) варка

4) .....

- 5) формование
- 6) отпуск
4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»
  - а) мука
  - б) яйца
  - в) соль
  - г) вода
  - д) сахар
  - е) сливочное масло
  - ж) творог
  - з) сухари
5. Сырники из творога имеют форму:
  - а) овально - прямоугольную
  - б) округло - приплюснутую
  - в) шаровидную
6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:
  - а) 250°C
  - б) 160°C
  - в) 120°C
7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:
  - а) творог
  - б) сахар
  - в) крупа манная
  - г) крупа рисовая
  - д) яйца
  - е) сметана
  - ж) орехи
  - з) взбитые белки
8. Способы защипывания вареников с творогом: \_\_\_\_\_
9. Время варки вареников ленивых:
  - а) 10-15 /
  - б) 4-5 /
  - в) 20-30 /
10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»
  1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
  3. \_\_\_\_\_
  4. Фарширование
  5. \_\_\_\_\_
  6. Отпуск

### 4.3. Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
- калькулятором;
- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

#### Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

1. Задание	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
2. Задание	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
3. Задание	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

#### Задание варианта № 1.

Приготовить соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.

#### Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

1. Задание	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
2. Задание	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
3. Задание	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

#### Задание варианта № 2.

Приготовить картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.

#### Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

1. Задание	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
2. Задание	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
3. Задание	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

#### Задание варианта № 3.

Приготовить капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.

#### Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.



Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта № 4.**

Приготовить голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины.

**Вариант № 5**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 5**

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

**Вариант № 6**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 6.**

Приготовить соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром.

**Вариант № 7**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 7.**

Приготовить картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы.

**Вариант № 8**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 8.**

Приготовить щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по русски.

**Вариант № 9**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 9.**

Приготовить сырники из творога, оладий, сладкий соус.

**Вариант № 10**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 10**

Приготовить дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.

**Вариант № 11**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 11.**

Приготовить макароны отварные не сливным способом, биточки рубленые, соус луковый,

**Вариант № 12**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 12.**

Приготовить рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.

**Вариант № 13**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

1. Задание	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
2. Задание	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
3. Задание	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 13**

Приготовить азу, картофель фри, соус мадера,

**Вариант № 14**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

1. Задание	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
2. Задание	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
3. Задание	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 14**

Приготовить котлета по - киевски, вареники ленивые, суп с крупой.

**Вариант № 15**

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

**Задание варианта 15**

Приготовить зразы картофельные, ячница глазуня, соус белый паровой.

## V. Пакет экзаменатора

### 5.2. Форма оценочной ведомости

#### ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

(ФИО)

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО

43.01.09. Повар, кондитер

успешно освоил программу профессионального модуля ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в объеме 604 часа с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля:

Элементы модуля (код и наименование практики)	Итоговая оценка по результатам контроля освоения программы ПМ	Формы промежуточной аттестации	Оценка
Учебная практика		Зачет	
Производственная практика		Зачет	
ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Экзамен (квалификационный)	

#### Итоги экзамена (квалификационного):

Коды и наименование проверяемых компетенций	Оценка (да/нет)
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	

разнообразного	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	
<p>Дата: « _____ » _____ 20 ____ г.</p> <p>Подписи членов экзаменационной комиссии:</p> <p>_____/ФИО, должность</p> <p>_____/ФИО, должность</p> <p>_____/ФИО, должность</p>	

### 5.3. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося и пакет экзаменатора.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля			
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата	Номер и содержание задания	
		Задание № 1	Задание № 2
		освоил/ не освоил	освоил/ не освоил
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p>	<p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в бульон состав бульонов, отваров, холодных и горячих супов соответствии рецептурой.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Проверять качество готовых бульонов, отваров, холодных и горячих супов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционировать, сервировать и творчески оформлять бульоны, отвары, супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны, отвары, супы с учетом</p>		

<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и соусных полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные соусные полуфабрикаты с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд из яиц, творога, сыра, муки.</p> <p>Поддерживать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки</p>		
--	--	--	--

	<p>для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки при их порционировании (комплектовании).</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Владеть техниками, приемами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячие блюда, кулинарные изделия и закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>		
--	--	--	--



<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p> <p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК7 Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной смежных сферах;</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>		
---	---	--	--

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменующихся 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствии экзаменуемого.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

Литература для учащегося:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.21324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».

## Список литературы

1. ФГОС – 3 «Технология продукции общественного питания»
2. Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. цент «Академия», 2012г.
3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2011г.
4. И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
5. И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
6. Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
7. Л.З. Шильман Технология кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
8. М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.
9. Н.И. Андонова, Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий , закусок сложного ассортимента Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

- интернет – ресурсы:

<http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html>

[http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii\\_bluda/mysnii/obvalka\\_mysa/svinina/](http://www.kulina.ru/articles/rec/vtorii_bluda/mysnii/obvalka_mysa/svinina/)

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.vkysno.kiev.ua/>

<http://www.otveday.ru/>

<http://retsepty.org.ua/>