Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции
региональной кухни.
образовательной программы (ОП)
по профессии СПО
43.01.09. Повар, кондитер

2018

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

Разработчики: Шалаева С.А. преподаватель ГБПОУ ТПТТ
Шаркова Е.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ ТПТТ
Шевченко Л.И. мастер производственного обучения, ГБПОУ ТПТТ
Машукова М.В. мастер производственного обучения, ГБПОУ ТПТТ

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

ПМС 06.Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО
43.01.09 Повар, кондитер
составленный Шалаевой С.А. преподавателем ГБПОУ ТПТТ

Представленный фонд оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ 06.Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни
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
Фонд оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.06.Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

№	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:			

I. Паспорт фонда оценочных средств

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

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию МДК 06.01.Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимент по учебной 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

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

1.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 06.01	зачет
УП. 06	зачет
Промежуточная аттестация экзамен	экзамен

II. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	**Показатели оценки результата**
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Владеть техниками, приемами приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа Владеть техниками, приемами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

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 ля 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; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамка профессиональной деятельности по профессии (специальности). .

III. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения профессионального модуля

Вариант 1

Тестовые задания

Дополните предложения

1. Тесто замешивают в …… машине.
2. Мука является основным сырьём для …. ……. изделий.
3. Время брожения опары …… часа.
4. Картофель после очистки машиной ————————.
5. Самые маленькие _____ называют канапе.
6. Морковь – это _____ овощи.
7. Щука относится к ——————— видам рыб.
8. Пищевая сода ——————— разрыхлитель.

Дополните ответы

9.Первичная обработка картофеля (ручной способ) состоит из следующих операций:

а) сортируют в)_____ д)_____

б)_____

10.Пропиши способы жарки пищевых продуктов при приготовлении блюд:

а) жарка основным способом

б) жарка_____

в) жарка _____

г) жарка_____

д) жарка_____

11. Пропиши способы варки пищевых продуктов при приготовлении блюд:

а) варка основным способом

б) варка_____

в) варка_____

г) варка_____

д)_____

Обведите кружком вариант ответа да или нет, который считаешь правильным.

12.Картофель нарезают сложными формами нарезки:

а) да б) нет

13.Столовая относится к предприятию общественного питания:

а) да б) нет

14.Чеснок относится к корнеплодным овощам:

а) да б) нет

15.Чешуйчатую рыбу оттаивают тремя способами:

а) да б) нет

16.При очистке от чешуи бесчешуйчатой рыбы применяют скребок:

а) да б) нет

17.При оттаивании рыбы в воде добавляют соль:

а) да б) нет.

18.Мясо говядины оттаивают в горячем цехе:

а) да б) нет

Обведите кружком букву, соответствующую варианту правильного ответа

19. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы:

а) кругляши
б) биточки
в) антрекот
г) лангет

20.Вызов пожарной охраны:

а) 102
б) 103
в) 101
г) 104

21.Для приготовления котлетной массы из говядины используют:

а) пшеничный хлеб
б) лук
в) морковь
г) рыбу

22.Обработку замороженной домашней птицы начинают:

а) с нарезки на полуфабрикаты
б) с оттаивания
в) с потрошения
г) с промывания

Выберите правильный ответ и напишите его в квадратике

23.Бланширование — это:

а) варка

Ответ

б) жарка
в) ошпаривание
г) тушение

24.Для процеживания бульонов используют:

Ответ

а) сито
б) шумовку
в) тарелку
г) весёлку

25. Доброкачественность рыбы определяют:

Ответ

а) по глазам
б) по хвосту
в) по плавникам

26. Доброкачественность яиц проверяется:

Ответ

а) овоскопом
б) зеркалом
в) ножом

27.Соотнесите название ручного поварского инструмента с их назначением:

столбец 1 столбец 2

Название инструмента	Назначение
а) весёлка	1.раскатки теста
б) нож поварской	2.взбивания яиц
в) скалка	3.нарезки продуктов
г) венчик	4.перемешивания салата

	Ответ

28. Отметь буквой «С» — санитарно-технические требования, буквой «Т» — правила безопасной работы:
а) руки мыть с мылом,
б) горячую посуду с плиты снимать прихватками,
в) надеть фартук и колпак,
г) включать электрооборудование сухими руками,
д) под косынку заправить волосы.
е) мясо проталкивать специальным толкачом.

«С»	«Т»

29.Обозначь кухонную посуду буквой «П», кухонный инвентарь – буквой «И». Столовые приборы – буквой «С»:

а) кастрюля б) миска в) тёрка

г) вилка д) половник е) ложка

«П»	«И»	«С»

30.Соотнесите вид крупы соответствующему способу первичной обработки:

Вид крупы	Первичная обработка
а) гречневая	1. подсушивают
б) рис	2.просеивают
в) манная	3.перебирают

	Ответ

31. Выбери и впиши виды тепловой обработки рыбы:

а) жаренье б) вымачивание в) варка

г) замораживание д) тушение е) замачивание

32. Выбери и впиши виды комбинированной тепловой обработки мяса:

а) запекание б) соление в) варка

г) замораживание д) брезирование е) тушение

33. Выбери и впиши в таблицу показатели органолептической оценки готового блюда:

а)внешний вид б) цвет в) копчение

г) запах д) варка е) вкус

34.Соотнесите способы нарезки мяса с названием блюд:

столбец 1 Способы нарезки мяса	столбец 2 Название блюд
а) крупнокусковые	1.биточки
б) мелкокусковые	2.бефстроганов
в) рубленая масса	3.ростбиф
г) котлетная масса	4.бифштекс

	Ответ

35. Выбери и впиши в таблицу признаки доброкачественности мяса:
а) упругая консистенция,
б) дряблая консистенция,
в) от тёмно-красного цветадо коричневого,
г) цвет светло-розовый до красного,
д) поверхность туши имеет сухую корочку,
е) липкая скользкая поверхность.

	Ответ

36.Определить правильную последовательность приготовления песочного теста (ручной способ):
а) добавляют в муку яично-масляную смесь
б) в яйцо добавляют аммоний углекислый
в) в просеянной муке делают углубление
г) смешивают масляную смесь с яйцом
д)сахар с маслом растирают добела
е) замешивают тесто
ж) производят первичную обработку всех продуктов.

37.Выбери правила техники безопасности при работе жарочного шкафа:
1) проверить внутри наличие посторонних предметов,
2) при открытии дверцы, лицо отворачивать в сторону,
3) пользоваться резиновыми перчатками,
4) работать осторожно, чтобы не получить ожогов,
5) снимать противни мокрой тряпкой.

38.Выбери и впиши правила техники безопасности при работе с ножом:

1) мыть нож осторожно, только тряпкой,
2) размахивать ножом во время работы,
3) нож подавать ручкой вперёд,
4) нож должен быть тупым,
5) нож должен быть маркирован.

39.Выбери и впиши правила техники безопасности при работе на электросковороде:
1) перед началом работы сковороду устанавливают в горизонтальное положение,
2) включают сковороду без жира,
3) включают сковороду с жиром,
4) кладут в горячий жир влажные овощи,
5) опрокидывать чашу сковороды после её отключения,

40. Выбери и впиши правила техники безопасности на электроплите:
1) поверхность плиты ровная, без трещин,
2) у наплитной посуды сухое дно,
3) включают плиту на слабый нагрев,
4) кастрюли ставят на плиту без резких рывков,
5) после работы плиту не моют.

Вариант 2

1. Основными источниками энергии для организма человека являются
А) белки и витамины
Б) минеральные вещества
В) жиры и углеводы
2. Профессия человека, который рассчитывает калорийность и стоимость блюд, составляет меню для предприятий общественного питания, называется
А) калькулятор

Б) экономист
В) повар
3. Почему мясо птицы применяют для приготовления диетических блюд?
А) мясо птицы очень полезно для детского организма
Б) в мясе птице много полноценного белка и легкоплавкий жир
В) в мясе птицы очень мало жира и много минеральных веществ
4. Обязательным ингредиентом для приготовления первого блюда русской кухни – рассольника являются
А) маринованные помидоры
Б) соленые огурцы
В) квашеная капуста
5 Мясо птицы уже сварилось и готово, если
А) мякоть отделилась от костей и стала очень мягкой
Б) если поварская игла легко проходит в мякоть и выделяющийся из прокола сок – прозрачный
В) если курица кипела не менее 10 минут
6. К тепловой обработке мяса не относится процесс
А) запекания
Б) оттаивания
В) жарения
7. Национальное блюдо русской кухни
А) полтавский борщ
Б) холодник по-мински
В) щи постные
8. Чтобы жесткое мясо стало мягче его необходимо
А) посыпать солью
Б) сбрызнуть лимонным соком
В) замочить в воде на 2 часа
9. К заправочным супам не относится
А) борщ с пампушками
Б) бульон с яйцом
В) вермишелевый суп с фрикадельками
10. Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:
А) квашение
Б) маринование
В) мочение

Вариант №3

1. Основным строительным материалом для клеток организма являются
А) белки
Б) жиры
В) минеральные вещества
2. Специалист, который обладает навыками и умениями приготовления тортов и пирожных называется
А) кондитер
Б) тестовод

В) повар
3. Какую дикую африканскую птицу с недавних пор стали разводить на фермах в России?
А) страуса
Б) перепелку
В) куропатку
4. Традиционное первое блюда русской кухни – щи. Обязательным ингредиентом для приготовления этого блюда является
А) квашеная капуста
Б) соленые огурцы
В) вареная свекла
5 Мороженое мясо птицы лучше оттаивать
А) положив в миску с горячей водой
Б) на воздухе, при комнатной температуре
В) опустив в кастрюлю с кипящей водой
6. К первичной обработке птицы не относится процесс
А) ощипывание
Б) оттаивания
В) жарения
7. Народная мудрость гласит «Каша – матушка наша». Национальным блюдом какой кухни была и остается каша?
А) грузинской
Б) итальянской
В) русской
8. Удаление волосков и остатков перьев с тушки птицы называется
А) оттаивание
Б) ощипывание
В) потрошение
9. К заправочным супам относится
А) рассольник
Б) бульон с гренками
В) суп - пюре из шампиньонов
10. При маринновании овощей или фруктов основным консервантом является:
А) сахарный сироп
Б) уксусная кислота
В) соль

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

4.1 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.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

(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 6.1, 6,2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление « Борщ Сибирский» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. Приготовление « Суп картофельный с грибами» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. Приготовление « Суп полевой» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. Приготовление «Щи из свежей капусты» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.		
ПК	Проводить приготовление и	Приготовление « Уха рыбацкая» требование к качеству, оформлению. Условия и		

6.2	подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	сроки хранения.		
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление « Окрошки» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.		
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.		
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Приготовление блюд из отварного мяса «Баранина отварная с овощами» , требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. Приготовление блюда «Почки по-русски» требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения.		
ПК 6.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Приготовления рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса, требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения. Составить технологическую карту и схему на блюдо « Жаркое из косули», требование к качеству, оформлению. Условия и сроки хранения		

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.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

(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 6.1, 6,2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Приготовление бульонов. Мясо-костный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон. Требования к качеству, использование. Приготовление борща. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща с картофелем и капустой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща сибирского. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща с фасолью. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление борща летнего. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление щи из свежей капусты. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление щи из квашеной капусты. Технология приготовления, подача. Составление		

		технологической карты. Приготовление щи из щавеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление щи зеленые. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление рассольника. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа картофельного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа крестьянского с крупой. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа полевого. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа с бобовыми. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление солянки сборной мясной. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление солянки домашней. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление солянки из птицы и дичи. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа молочного. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа- пюре из картофеля. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление супа – пюре из репы. Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление « уха с расстегаями». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление «уха рыбацкая». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты.		
ПК 6.2	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Блюда из овощей и грибов. Приготовление блюда «икра овощная», «икра грибная» Требования к качеству, подача. Приготовление холодных закусок « Сельдь с картофелем и луком», « сельдь с луком» Требование к качеству, подача. Приготовление закуски « Килька или хамса с луком и маслом», «рыба отварная с гарниром и хреном». Требования к качеству, подача. Щука фаршированная заливная с гарниром. Оформление, подача. Рыба жареная под маринадом. Требования к качеству, подача Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба по - русски»		

		Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Щука фаршированная» целиком Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная в тесте» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из рыбы» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная с картофелем по - русски» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Шницель рыбный натуральный» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Зразы рыбные рубленные» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «тельное из рыбы»		
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Заливное из птицы и дичи в форме. Требование к качеству, оформление, подача. Курица фаршированная (галантин). Требование к качеству, оформление, подача. Паштет из печени. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения. Студень из говядины. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения. Студень из свинины. Требование к качеству, подача. Условия и сроки хранения.		
ПК 6.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Приготовление «Окрошка сборная мясная с квасом». Технология приготовления, подача. Составление технологической карты. Приготовление «Окрошка сборная мясная на кефире». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «картофель отварной с луком и грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Каша тыквенная». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Капуста тушеная с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «рагу из овощей». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Картофель тушеный с грибами и луком». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Котлеты картофельные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Зразы картофельные с грибами». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Котлеты морковные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.		

		Приготовление «Котлеты свекольные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Котлеты капустные». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «шницель из капусты». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Приготовление «Оладьи из тыквы». Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения.		
ПК 6.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Бифштекс с яйцом» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Бифштекс с луком» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Бефстроганов» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из говядины» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Шашлык» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «мясо тушеное» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. « мясо шпигованное» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «мясо духовое» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «гуляш из говядины» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «поджарка из свинины» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Котлеты, биточки, шницели» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. « тефтели с рисом и соусом» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Голубцы с мясом и рисом»		
ПК 6.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба по - русски» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Щука фаршированная» целиком Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба жареная в тесте» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Поджарка из рыбы» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная с картофелем по - русски» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Рыба, запеченная в сметанном соусе с грибами» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Шницель рыбный натуральный» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «Зразы рыбные рубленные» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. «тельное из рыбы»		

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Особенности приготовления, чайная церемония. «Чай зеленый с молоком» Правила подачи.		
	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Бурятская кухня « Позы» Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. « Шаньги» Технология приготовления, условия и сроки хранения. Технология приготовления национального супа «Бухлер», подача. Национальное блюда «Саламат» Технология приготовления. Составление технологической карты и схемы, правила подачи и сроки хранения. Традиционный суп с домашней лапшой. Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. Популярное блюдо – «шарбин (пресные беляши)» Технология приготовления бурятской выпечки. «Боовы». Условия и сроки хранения. Технология приготовления, подача. Условия и сроки хранения. « молочный напитков» Технология приготовления «Хуушур (мясные груши)» Условия и сроки хранения. Технология приготовления изделий из теста. «Чебуреки» Условия и сроки хранения. Правила подачи Технология приготовления изделий из теста. «Кулебяка с капустным фаршем » Условия и сроки хранения. Правила подачи. Технология приготовления изделий из теста. «Вареники с картофелем и со сметаной» Условия и сроки хранения. Правила подачи Технология приготовления изделий из теста. «Пельмени» Условия и сроки хранения. Правила подачи. Технология приготовления изделий из теста. «Пирог, открытый с повидлом и свежими ягодами» Условия и сроки хранения. Правила подачи Технология приготовления изделий из теста. «булочки сдобные» Условия и сроки хранения. Правила подачи Технология приготовления изделий из теста. « пирожки печеные, жареные с различными фаршами» Условия и сроки хранения. Правила подачи		

Особое мнение о студенте:

_____

_____

_____

«____» _____20__г.

Руководитель практики от организации

_____

Подпись Ф.И.О. должность

Руководитель практики от техникума

_____

Подпись Ф.И.О. должность

V. Пакет экзаменатора

5.1. 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.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в объеме 346 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.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни		Экзамен (квалификационный)	

Итоги экзамена (квалификационного):

Коды и наименование проверяемых компетенций	Оценка (да/нет)
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
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	

Дата: «_____»_____20____г. Подписи членов экзаменационной комиссии:

_____/ФИО, должность

_____/ФИО, должность

_____/ФИО, должность

5.2. 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
6.1.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	Технология приготовления бульонов, супов разнообразного ассортимента.		
ПК 6.2 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Технология приготовления блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		
ПК 6.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Технология приготовления творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		

ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Технология приготовления оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		
ПК 6.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Технология приготовления творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		
ПК 6.6. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Технология приготовления изделий из теста. Условия и сроки хранения. Правила подачи		

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- элекроплиты,
- мясорубка электрическая,
- электронные весы,
- производственные столы.

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

Время волнения задания: 6 часов.

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

Приготовление « Борщ Сибирский»

Приготовление « Суп картофельный с грибами»

Приготовление « Суп полевой»

Приготовление «Щи из свежей капусты»

Картофельный суп с фрикадельками и вермишелью.

Приготовление « Уха рыбацкая»

Приготовление « Окрошки»

Приготовление блюд из отварного мяса «Баранина отварная с овощами»

Приготовление блюда «Почки по-русски».

Приготовление рыбных блюд из щуки, карася, налима, ерша, хариуса

Приготовление пирогов из пресного сдобного теста.

Приготовление пирогов из дрожжевого теста

Щука фаршированная заливная с гарниром.

Паштет из печени.

Студень из говядины.

Приготовление борща сибирского.

Приготовление щи из щавеля.

Приготовление солянки из птицы и дичи. карты.

Приготовление « уха с расстегаями».

Приготовление «уха рыбацкая».

Приготовление «Окрошка сборная мясная с квасом».

Приготовление «Капуста тушеная с грибами».

Приготовление «рагу из овощей».

Приготовление «Зразы картофельные с грибами».

Технология приготовления, подача. «Драники».

Технология приготовления, подача. «Рулет картофельный с овощами»

Технология приготовления, подача. «Рыба по - русски»

Технология приготовления, подача. «Щука фаршированная» целиком

Технология приготовления, подача. « тефтели с рисом и соусом»

Технология приготовления, подача. «Голубцы с мясом и рисом»

Бурятская кухня « Позы» Технология приготовления
Приготовление « Шаньги сибирской»

Технология приготовления национального супа «Бухлер», подача.

Национальное блюда «Саламат» Технология приготовления.

Традиционный суп с домашней лапшой.

Приготовление блюдо – «шарбин (пресные беляши)»

Приготовление бурятской выпечки. «Боовы»

Приготовление « молочных напитков»

Приготовление «Хуушур (мясные груши)»

Приготовление «Чебуреки»

Приготовление изделий из теста. «Кулебяка с капустным фаршем »

Приготовление изделий из теста. «Вареники с картофелем и со сметаной»

Приготовление «Пельмени»

Приготовление изделий из теста. «Пирог, открытый с повидлом и свежими ягодами»

Приготовление изделий из теста. « пирожки печеные, жареные с различными фаршами»

III ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 45

Время выполнения задания - 6 часов.

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

Литература для учащегося:

Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Методические пособия:

Инструкционно-технологические карты.

Справочная литература:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Критерии оценки к практическим заданиям.

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

БИЛЕТЫ

ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ИТОГОВОГО ЭКЗАМЕНА ПО ТЕОРЕТИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ

Билет 1

Классификация блюд из овощей по способу тепловой обработки. Первичная обработка клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из варёных овощей. Технология приготовления картофельного пюре. Правила подачи.

Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Условия и сроки хранения. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Пирожки печеные. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Билет 2

Первичная обработка луковых овощей. Формы нарезки и их кулинарное использование. Первичная обработка плодовых и салатных, консервированных овощей. Подготовка овощей для фарширования.
Технология приготовления пресного теста для пельменей и вареников. Изготовление полуфабрикатов пельменей рыбных и вареников с вишней. Приготовление пельменей и вареников. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Санитарные требования к содержанию предприятий питания, к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Билет 3

Первичная обработка корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из жареных овощей. Технология приготовления котлет морковных. Требования к качеству. Правила подачи.
Технология приготовления пресного теста для лапши домашней. Приготовление полуфабриката лапши домашней. Условия и сроки хранения. Использование полуфабриката. Подготовка полуфабриката лапши к приготовлению супа-лапши домашней. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Санитарные правила изготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Билет 4

Первичная обработка капустных овощей. Формы нарезки, кулинарное использование. Ассортимент блюд и гарниров из тушеных овощей. Технология приготовления капусты тушеной. Требования к качеству. Правила подачи.
Технология приготовления пресного теста для блинчиков. Технология приготовления блинчиков с творогом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Санитарные правила мытья посуды, инвентаря производства.

Билет 5

Ассортимент щей. Технология приготовления щей из квашеной капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Ассортимент запеченных рыбных блюд. Технология приготовления рыбы запеченной по-русски. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Меры предупреждения пищевых инфекций, отравлений и глистных заболеваний.

Билет 6

Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Виды полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, фарширования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Классификация напитков. Правила заваривания чая. Технология приготовления и правила подачи чая с сахаром и лимоном. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Правила техники безопасности и охраны труда при работе в овощном цехе.

Билет 7

Ассортимент борщей. Технология приготовления борщей из свежей капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Первичная обработка и кулинарная разделка туш говядины. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Правила техники безопасности и охраны труда при работе в горячем цехе.

Билет 8

Ассортимент рассольников. Технология приготовления рассольника ленинградского. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Классификация салатов. Ассортимент салатов из вареных овощей. Технология приготовления винегрета овощного с заправкой салатной. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Правила техники безопасности и охраны труда при работе в мясо-рыбном цехе.

Билет 9

1.Ассортимент супов из картофеля. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
2. Приготовление котлетной массы из рыбы и полуфабрикатов из неё. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи котлет рыбных с соусом грибным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
3. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в холодном цехе.

Билет 10

Супы. Классификация супов. Ассортимент супов молочных. Технология приготовления супа молочного с вермишелью. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Классификация блюд из рыбы по способу тепловой обработки. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом польским. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Правила пожарной безопасности в цехах предприятий общественного питания.

Билет 11

Первичная обработка и кулинарная разделка свиной и бараньей туши. Полуфабрикаты. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Классификация сладких блюд. Технология приготовления киселя из клюквы. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования производства.

Билет 12

Первичная обработка говяжьей печени. Полуфабрикаты из неё. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи печени

по-строгановски с кашей перловой рассыпчатой. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Ассортимент горячих напитков. Технология приготовления какао. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения.
Меры борьбы с травматизмом на предприятиях общественного питания. Первая доврачебная помощь при несчастных случаях.

Билет 13

Ассортимент блюд из творога. Технология приготовления сырников из творога с соусом молочным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Первичная обработка сельскохозяйственной птицы. Заправка птицы «в кармашек». Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи птицы отварной с припущенным рисом. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Сырьё и продукты переработки для производства продукции общественного питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Билет 14

Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления омлета натурального запечёного. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Ассортимент блюд из отварного мяса. Технология приготовления и подачи говядины отварной с соусом красным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.

Билет 15

Ассортимент блюд и гарниров из макаронных изделий. Технология приготовления макарон с маслом. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Ассортимент блюд из мяса тушеного. Технология приготовления и подачи гуляша из свинины с пюре гороховым. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

Билет 16

Ассортимент блюд из вязких каш. Технология приготовления биточков рисовых с соусом брусничным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения
Технология приготовления рубленой массы из мяса. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству массы и изделий. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи бифштекса рубленного с яйцом с картофелем жареным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Холодильное оборудование. Виды. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

Билет 17

Технология приготовления каши молочной манной жидкой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.
Фарш яблочный. Способы и технология приготовления, кулинарное использование. Условия и сроки хранения.

Сборник рецептур, содержание, правила пользования

Билет 18

Тепловая кулинарная обработка. Классификация. Способы. Изменения, происходящие с продуктами при тепловой обработке.

Ассортимент холодных напитков. Технология приготовления напитка апельсинового. Требования к качеству. Правила и температура подачи. Условия и сроки хранения.

Фарш капустный. Технология приготовления. Требования к качеству. Кулинарное использование. Условия и сроки хранения.

Билет 19

Общие правила варки каш. Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Фарш картофельный. Технология приготовления. Кулинарное использование. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Классификация холодных блюд и закусок. Виды и ассортимент бутербродов. Технология приготовления открытых бутербродов с маслом селёдочным. Правила подачи. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Билет 20

Первичная обработка говяжьей печени. Полуфабрикаты из неё. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Технология приготовления и подачи печени по-строгановски с кашей перловой рассыпчатой. Требования к качеству. Условия и сроки хранения

Ассортимент блюд из отварного мяса. Технология приготовления и подачи говядины отварной с соусом красным. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Механическое оборудование. Виды. Правила эксплуатации механического оборудования.

Билет 21

1.Ассортимент супов из картофеля. Технология приготовления супа картофельного с бобовыми. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения.

Ассортимент блюд из мяса тушеного. Технология приготовления и подачи гуляша из свинины с пюре гороховым. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

Билет 22

Первичная обработка чешуйчатой рыбы. Виды полуфабрикатов. Приготовление полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, запекания, фарширования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Условия и сроки хранения. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Пирожки печеные. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Билет 23

Ассортимент блюд из вязких каш. Технология приготовления биточков рисовых с соусом брусничным. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения
Технология приготовления пресного теста для лапши домашней. Приготовление полуфабриката лапши домашней. Условия и сроки хранения. Использование полуфабриката. Подготовка полуфабриката лапши к приготовлению супа-лапши домашней. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Санитарные правила изготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Билет 24

Ассортимент борщей. Технология приготовления борщей из свежей капусты с картофелем. Требования к качеству. Правила подачи. Условия и сроки хранения
Ассортимент блюд из мяса тушеного. Технология приготовления и подачи гуляша из свинины с пюре гороховым. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
Тепловое оборудование. Виды. Правила эксплуатации теплового оборудования.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

.Анфимова Н.А., Татарская Л.Л \Кулинария: Учебник для начального и профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования. \ Второе издание; стер-М; Издательский центр «Академия»; 2016г.-328с.

2.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.

3.И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

4.Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. \ Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для начального профессионального образования: Учебное пособие для среднего профессионального образования второе издание; стер-М: Издательский центр «Академия»; 2003г.-304.

5.М.В.Володина, Т.А. Сопачева Организация хранения и контроль запасов и сырья Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

6.Здобнов А.И., Цыганенко В.А Сборник рецептур. Блюд и кулинарных изделий. Москва 2008г.

7.В.М. Калинина Охрана труда в организации питания Москва Издательский центр «Академия» 2018г.

8.В.М.Калинина Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности Москва Издательский центр «Академия» 2017г

9.Прохоров В.А. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Серия среднее профессиональное образование «Ростов н\д»: Издательство «Феникс» 2015г.-320с.

10.И.П. Самородова Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

11.Л.З. Шильман Технологические процессы предприятия питания Москва Издательский центр «Академия» 2017г.

12.Шатун Л.Г. Кулинария учебник для нач. проф. образования/Л.Г.Шатун.- 2-е изд., испр.- М . : издательский ценрт «Академия», 2017.-320 с.

Интернет-ресурсы:

13. www.meals.ru

14. www.tovr.ru

Хозяюшка», «Хлебосол».

«Кулинарный портал». Форма доступа:
http:// www.kulina.ru,
http:// povary.ru.,
http:// vkus.by.