

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО

К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры « ЭиТС »

протокол № 3 от

« 5 » октября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

на заседании УМС

протокол № 5

от « 24 » октября 2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

КОС ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

(код дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля, наименование)

Разработчик:

Волкова Л.Н., преподаватель ГАПОУ РС (Я)

«МРТК»

Мирный 2020г.

Лист согласования

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

составлена Волковой Л.Н, преподавателем специальных дисциплин ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

Рассмотрено и рекомендовано к использованию

на заседании кафедры ЭиТС ГАПОУ РС (Я) «МРТК»
(наименование кафедры)

«5» октября 2020 г. протокол № 3

Контрольно-оценочное средство промежуточной аттестации ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Согласовано для включения в фонд оценочных средств программы подготовки 43.01.09 Повар, кондитер

на заседании Учебно-методического совета ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

«24» октября 2020 г. протокол № 5

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС 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 02.02 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».

2. Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

2.1. Коды и наименование элементов знаний и умений

Код элемента умений	Наименование элемента умений	Код элемента знаний	Наименование элемента знаний
У1	Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	З1	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
У2	Оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,	З2	Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
У3	Своевременно оформлять заявку на склад;	33	Ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
У4	Осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;	34	Норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
У5	Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	35	Правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
У6	Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
У7	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		

2.2. Кодификатор контрольных заданий

Функциональный признак оценочного средства (тип контрольного задания)	Метод/форма контроля	Код контрольного задания
Проектное задание	Учебный проект (курсовой, исследовательский, обучающийся, сервисный, социальный творческий, рекламно-презентационный)	1
Реферативное задание	Реферат	2
Расчетная задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание, лабораторная работа, практические занятия, письменный экзамен	3
Поисковая задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	4
Аналитическая задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	5
Графическая задача	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	6
Задача на программирование	Контрольная работа, индивидуальное домашнее задание	7
Тест, тестовое задание	Тестирование, письменный экзамен	8
Практическое задание	Лабораторная работа, практические занятия, практический экзамен	9
Ролевое задание	Деловая игра	10
Исследовательское задание	Исследовательская работа	11

3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9
4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9
5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9	3,8,9

3. Структура контрольного задания промежуточной аттестации

3.1.

Содержание раздела	Количество часов	Количество тестовых заданий
МДК 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2	
2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2	
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	11	
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
2. Организация хранения, отпуска	2	

супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1	
Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2	
Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	15	
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4	
2. Организация хранения, отпуска	4	

горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос		
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	3	
Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	3	
Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	18	
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.	2	
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка,	2	

упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.		
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2	
1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы	2	

<p>закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</p> <p>Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос</p>		
<p>Тема 2.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p>	16	
<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.</p>	1	
<p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.</p>	2	
<p>3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной,</p>	2	

мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса		
4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	1	
5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	2	
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	8	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	12	
1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования,	4	

варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	14	
1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2	
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	8	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	2	
1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в	2	

<p>питании горячих соусов.</p> <p>2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства</p>		
<p>Тема 3.2.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	8	
<p>1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p> <p>2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p>	2	

3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных	2	
4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных	2	
5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.	2	
6. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами	2	
Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	2	
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	2	
1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов 2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	
Тема 3.5. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	2	
1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству,	2	

условия и сроки хранения соусов. 2. Порционирование, упаковка для отпуски на вынос или транспортирования горячих соусов: сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	32	
1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	4	
2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.	3	
3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	3	
4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	3	

<p>5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	4	
<p>Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов</p>	8	
<p>Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов</p>	4	
<p>Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов</p>	4	
<p>Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>	16	
<p>1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.</p> <p>2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Международные наименования и формы паст, их кулинарное</p>	2	

назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий.		
3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	2	
4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	2	
6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и	1	

макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
Лабораторное занятие 7. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	8	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	6	
1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра	1	
2. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных	2	

типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		
3. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	2	
Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	2	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	16	
1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	2	
3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы	2	

приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.	2	
5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	2	
Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	8	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного	2	
1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 2. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания	2	

различного типа		
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	28	
1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	3	
2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	3	
3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	3	
4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева	4	

отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуса на вынос, транспортирования.		
Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	4	
Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	4	
Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6	
1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2	
2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	2	
3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	32	
1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического.	4	

<p>Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p>		
<p>2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p>	6	
<p>3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	4	
<p>4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	4	
<p>Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде</p>	8	
<p>Лабораторное занятие 13.</p>	6	

Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде		
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	28	
1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	5	
2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания	6	
3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из	5	

домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	12	

3.2.Критерии оценки заданий

Наименование дидактической единицы	Код элемента умения	Код элемент а знания	Уровень деятельност и при контроле	Номер задания в варианте теста- задания	Крит ерий зачет а
ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.					
МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.					
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3		

закусок					
1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3		
2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3		
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации					
Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3		
Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Практическое занятие 3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.					
2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3		
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Практическое занятие 4. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном,	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

жареном, тушеном, запеченном виде.					
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Практическое занятие 6. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном,	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

жареном, запеченном и тушеном виде.					
Практическое занятие 8. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска,	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос					
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

супов, доведение до вкуса					
4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

хранения.					
2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты	У1,У2,У3, У4,У5,У6,	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	У7				
Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. 2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

<p>компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам.</p> <p>Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу.</p> <p>Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов</p> <p>2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p>					
<p>3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных</p> <p>4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

<p>промышленного производства.</p> <p>6. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>					
<p>Практическое занятие 9. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов</p> <p>2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов: сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.					
3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
5. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.					
Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

изделий.					
3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

<p>организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева.</p> <p>Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования</p>					
<p>Лабораторное занятие 7.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>Тема 5.1.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра					
<p>1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
<p>3. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>4. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

Практическое занятие 10. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

блюды из муки.					
5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья. 2. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

различного типа					
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.					
4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторная работа 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
2. Правила выбора мяса,	У1,У2,У3,	31,32,33,	2,3	Технологическая карточка	

мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями	У4,У5,У6, У7	34,35,		ская карточка	
3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
1. Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

форм обслуживания, типов питания					
3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторное занятие 12. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Лабораторное занятие 13. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы,	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

дичи, кролика					
1. Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания.	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	
3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

<p>способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования</p>					
<p>Лабораторное занятие 14. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>	У1,У2,У3, У4,У5,У6, У7	31,32,33, 34,35,	2,3	Технологическая карточка	

Для каждой дидактической единицы разрабатываются тестовые задания, контролирующие уровень соответствия подготовки студента требованиям ФГОС. Уровень усвоения заданный для каждой ДЕ формулируется в терминах внешней деятельности, который должен продемонстрировать студент при контроле. Соответствие степени освоения учебного материала при обучении уровням деятельности при контроле представлено в таблице:

№	Степень освоения (при обучении)	Уровни деятельности (при контроле)
1	Быть знакомым	Узнавать
2	Знать	Воспроизводить (устно, письменно)
3	Уметь	Применять в типовой ситуации (без ограничения времени)
4	Иметь навык	Применять в типовой ситуации (с ограничением времени)
5	Иметь опыт	Применять в нетиповой ситуации

По каждому показателю оценки результата выставляется 1 балл (соответствующий эталону) или 0 баллов (несоответствующие эталону).

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01	Дифференцированный зачет

МДК. 02.02	Дифференцированный зачет
МДК 02.03	Дифференцированный зачет
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов дополнительных ингредиентов. Взвешивать, измерять продукты, входящие в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Проверять качество супов разнообразного ассортимента. Порционировать, сервировать и творчески оформлять, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Хранить свежеприготовленные супы разнообразного ассортимента.
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента, вида и требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты для реализации горячих соусов разнообразного ассортимента. Хранить свежеприготовленные, горячие соусы, 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, макаронных изделий разнообразного ассортимента, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты. Порционировать, сервировать и творчески оформлять горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи с учетом

	<p>рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</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>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 разнообразного ассортимента. 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 разнообразного ассортимента при их порционировании (комплектовании).</p>
<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</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>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</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>

Общие компетенции	Основные 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 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами..
ОК07. Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Соблюдать нормы экологической безопасности, Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

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.

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

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.02.01 и МДК 02.02.

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и 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.Ответ:Существует несколько способов хранения и укладки сырья, продуктов. Стеллажный, штабельный,ящичный, насыпной, подвесной.

2.Ответ:Суповое отделения 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:Вобеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю 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.

Эталон ответов

1 вариант.

1.в).

2.Универсальные приводы, хлеборезки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

3. Организуются следующие рабочие места: для приготовления бульонов; для приготовления супов; для порционирования мяса, рыбы, птицы; для порционирования 1 блюд; порционирование и отпуск первых блюд ; приготовления гарниров к супам

2 вариант.

1.Рабочие органы машины - это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э – электрическая; С – секционная; М – модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3.в).

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся , кондитерская электрическая печь.

3 вариант.

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживаемого контингента..

2.в).

3.Тепловое, холодильное, механическое, немеханическое: электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электросковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4.Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона,

меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

4 вариант.

1.Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средне - и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

.

2. Рабочее место на участке дефростации мясных туш, в моечном отделении туш, в помещении обсушивания туш, рабочие места на участке деления отрубков, обвалки отрубков, рабочее место по жилровке мяса, рабочее место по приготовлению крупных п/ф, натуральных п/ф, мелкокусковых п/ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3.б)

4.1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. Не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. Не очищать испаритель механически, только размораживание.

**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, птицеполюевого, 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, птицеполюевом, 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...50⁰С
- Б) 70...75⁰С
- В) 80.....85⁰С

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:

	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Суп				

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?	1. Гарнир, сметана, сливки	
2. Что является жидкой основой сладкого супа?	2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал	
3. Как подготовить свежие яблоки для супа?	3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал	1-...
4. Как подготовить сухофрукты?	4. Со сметаной или сливками	2-...
5. С чем отпускают сладкий суп?	5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать	3-...
6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?	6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать	4-...
7. Какие гарниры подходят для	7. Фруктовый отвар	5-...
		6-...
		7-....
		8-...

отпуска сладких супов? 8. Как приготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	8. Из кожицы, сердцевин 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.	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:

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.

31. 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 сделали 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.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

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

2. Брокколи – овощ

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

4. 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.

31. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

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

32. 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

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые
4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В

10	А	10	Г
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г
15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	1-Г 2-В 3-Б 4-А	17	1-Г 2-В 3-А 4-Б
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б
23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

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 отличаются друг от друга?

Эталон ответов

Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке. Каши.

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают

3) Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? **При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.**

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

Дробленные и плющёные крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.

4. По густоте каши различают:

Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

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

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55°C-70°C и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. Дайте определение:

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш: **Подбор необходимой по объёму посуды подготовка крупы доведение жидкости до кипения введение соли, сахара введение крупы → варка до загустения → упревание введение сливочного масла культура подачи**

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне: **рассыпчатые, вязкие, жидкие**

на молоке: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду, 4. варят до загустения, 5. доводят до готовности в жарочном шкафу

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

Каша пшённая рассыпчатая.

Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

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..2..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.

Эталон

А- толстым; Б – измерен; В – засыпания крупы; Г – кипящую;

Д – выравнивают; Е – 90°С - 100°С; Ж – упревания;

З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – непрерывной тонкой струей;

Н – кипящую.

Задание № 3 Заполнить таблицу:

Разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме	Молоко Смесь воды с	Отпускают как самостоятельное

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

Эталон ответов к тестовому заданию № 5

1-в; 2-а; 3-а; 4-в; 5-б; 6-б; 7-в; 8-б; 9-в; 10-а

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

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

Эталон ответа к заданию №6

Проверь себя (тест)

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
ответы	А,Б Рисовая Перловая Пшеница	А	А, В	А,В,Г	А	В	А,В	В	А) перебирают Б) моют теплой водой В) ошпаривают	Б	А) 3,7,8,7 Б) 8.4,5,6 3,4,5,6 В) 2,1,6

1. Для варки каш удобнее использовать посуду с толстым дном, объём которой измерен.

2. Соль и сахар кладут в котел дозасыпания крупы 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 кипящую жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90°С – 100°С и оставляют для упревания.

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5-2 часа.

4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед

засыпкой крупы можно добавить часть жира / 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 5-10 минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают горячее молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящую жидкость при помешивании.

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			

Эталон ответа к заданию №7

Тема: «Блюда из бобовых»

1. Перечислите, что относят к бобовым?

Горох, фасоль, бобы, нут, чечевица

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

Бобовые – источник белковых протеинов, углеводов, в т. ч. клетчатки, витаминов гр В

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

Перебирают → промывают в холодной воде — замачивают в холодной

Нитеобразные – вермишель.

Лентообразные – лапша.

Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг	1кг	1кг
Объём жидкости, л	5 – 6л	2,2 – 3 л
Масса соли, г	50г	30г
Привар, %	150%	200 – 300%
Использование	Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник

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

В горячей воде зерна крахмала, которые содержатся в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клеястера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

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

Макароны отваривают → овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) → пассеруют с жиром → добавляют шинкованный репчатый лук → пассеруют в конце → добавляют томатное пюре → подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами и зеленым прогретым горошком → (кипятят 5-7 мин) → при подаче посыпают зеленью.

→

6. Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают → смешивают с сырыми яйцами → заправляют по вкусу солью и сахаром → лапшу варят несливным способом → охлаждают до 60°C → соединяют с творогом → массу перемешивают → выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму → поверхность выравнивают → смазывают сметаной → запекают в жарочном шкафу → слегка охлаждают и подают со сметаной. →

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый
Запеченные	Макаронны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка

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,
- сформированность общеучебных умений,
- 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
Макаронны с жиром или сметаной			
Макаронны с сыром, или творогом			
Макаронны с томатом			
Макаронны отварные с овощами			
Макаронник			
Макаронны 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:

«Каша используют - в рационе здорового питания»

Эталон ответов тестовых заданий №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

Сливной, не сливной

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

1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.

2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.

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

Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
--------------------	--------------	---------------------------	--------------

Макаронны жиром сметаной	с или	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макаронны сыром, творогом	с или	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макаронны томатом	с	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макаронны отварные овощами	с	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник		Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронны запечённые сыром	с	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник творогом	с	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

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

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макаронны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.

7. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп,

бобовых и макаронных изделий.

Хранят блюда из макаронных изделий при $t- 70^{\circ}\text{C} -75^{\circ}\text{C} - 2$ часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: *зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.*

Цвет: *белый*

Вкус: *в меру солёный, без посторонних привкусов*

Консистенция: *рассыпчатая*

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите
 $t- 70^{\circ}\text{C} -75^{\circ}\text{C}$

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш: **3 часа**

Блюда из макаронных изделий: **2 часа**

Блюда из бобовых: **2 часа**

Рассыпчатые каши: **6 часов**

Рассчитайте

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

Работа со сборником рецептов блюд

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

Работа со сборником рецептов блюд

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

«Каша используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;
2. Повышают калорийность;
3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);
Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тест

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
Всмятку		
«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 —»*

Эталон ответов к тесту

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

Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, В₂ В₁, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

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

Куриные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

3. Как определяется качество яиц?

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

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

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.
«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

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

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком добавляют соль тщательно перемешивают вводят сливочное масло не прерывно помешивают варят до лёгкого загустения отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.*

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

1.Перечислите виды яичниц.

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают

сковороду

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

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:

приготавливают

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: _____

Эталон ответов к тесту №2

1.Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром);

яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду → выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца насыпают солью жарят до загустения белка.

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект Причины

Белые пятна на тех поверхностях желтка понижает

Солят только белок, если соль попала на желток, то в местах образуются светлые пятна, так как соль понижает

Вздутие белка температуры его свертывания.

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготавливают омлетную массу → яичные продукты соединяют с молоком и солью хорошо ~~вз~~мешивают слегка ~~взб~~бивают наливают ~~на~~ разогретую с маслом сковороду доводят до готовности. →

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

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: 80г меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25X80

Ответ: 200грамм меланжа

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 – 10г яичного порошка

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

Ответ: 800 грамм порошка

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:

приготавливают 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

Блюдо 2

Блюдо 3

Творог

ТворогТворог

Мука

МукаМука

Сахар

СахарСахар

Яйца

ЯйцаЯйца

Сметана

СметанаСметана

Масло сливочное

—

Маргарин

Вода

—

Блюдо _____

Блюдо _____

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					

Эталон ответов к тесту №3

1. Каково значение в питании блюд из творога?

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 % белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

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

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог → *творог протирают через сито или пропускают через протирающую машину* для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру ванилин → иногда подают с сахаром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготавливают творожную массу → *соединяют с сырыми яйцами* → *сахаром* → *пшеничной мукой* → *перемешивают до однородной массы* → *раскатывают в пласт толщиной 10мм* → *нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами* → *варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 -5 минут* → *отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.* Сметану можно подать отдельно.

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

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

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

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.

Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1

Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
Масло сливочное
Вода
Блюдо **Вареники**

Блюдо 2

ТворогТворог
МукаМука
СахарСахар
ЯйцаЯйца
СметанаСметана
—
—
Блюдо **Сырники**

Блюдо 3

Маргарин
—
Блюдо

Запеканка

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса 12-14г или 20-25г.

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

13. Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без трещин.	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло – сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинки внутри
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин,	На разрезе – белый или	Кисло – сладкий	Недопустимы: горький привкус,	Мягкая, масса однородная, без крупинки внутри

	покрыта равномерной румяной корочкой.	желтый		затхлый запах, жидкая консистенция	
Пудинг запеченный	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой	На разрезе – белый или желтый	Сладкий	Без посторонних привкусов и запахов	Нежная, пышная.однородна я, с изюмом и орехами.

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 | д) сахар |
| б) яйца | е) сливочное масло |
| в) соль | ж) творог |
| г) вода | 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 | д) яйца |
| б) сахар | е) сметана |
| в) крупа манная | ж) орехи |
| г) крупа рисовая | з) взбитые белки |

8. Способы зачипывания 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

Эталон ответов к тесту

1. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный

2. 1) отварные 2) жареные 3) запеченные

3. 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.

4. а, б, в, д, е, ж.

5. б

6. а

7. а, б, в, д, е.

8. «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное защипывание.

9. б

10.1. Приготовление теста 2. Приготовление блинчиков

3. Приготовление фарша 4. Фарширование

Б. Доведение до готовности 6. Отпуск

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля:

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

Экзамен квалификационный включает:

Комплексное практическое задание.

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид профессиональной деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменуемых, пакет экзаменатора .

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

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

III. Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур 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.

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 № 1.

Приготовить соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.

Вариант № 2

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 № 2.

Приготовить **картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.**

Вариант № 3

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 № 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 наготавливаемое 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 **макаронь отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый,**

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемое 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.

Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	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.

Задание 1.	Составьте технологические карты наготавливаемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	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.**

IV. Пакет экзаменатора

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

Количество вариантов заданий для экзаменуемых 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», 2016г.
3. Качурина Т.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар», М: Академия, 2016г.
4. - интернет – ресурсы:
<http://www.fio.vrn.ru/2007/21/1.html>
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/>