

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 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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
(наименование кафедры)

ГАПОУ РС (Я) «МРТК»

«5» октября 2020 г. протокол № 3

Контрольно-оценочное средство ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента для включения в фонд оценочных средств программы подготовки

43.01.09 Товар, 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 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 03.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок и разнообразного ассортимента, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом оценивания является приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 03.01	Дифференцированный зачет
МДК. 03.02	Дифференцированный зачет
УП. 03.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 03	Экзамен квалификационный

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	Проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным холодным блюдам и закускам	31	Классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок
У2	Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодным блюдам и закускам	32	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок
У3	Использовать различные технологии приготовления и оформления основных холодных блюд и закусок	33	Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления холодных блюд и закусок
У4	Оценивать качество холодных блюд и закусок;	34	Правила проведения бракеража
У5	Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;	35	Правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения
		36	Требования к качеству холодных блюд и закусок
		37	Способы сервировки и варианты оформления
		38	Температуру подачи холодных блюд и закусок
		39	Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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,	1

	социальный творческий, рекламно-презентационный)	
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. Структура контрольного задания промежуточной аттестации

3.1.

Содержание раздела	Количество часов	Количество тестовых заданий
Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	40	8
Значение холодных блюд в питании Бутерброды Ассортимент	2	1
Салаты Ассортимент и подача	2	1
Винегреты Блюда и закуски из овощей яиц грибов	2	1
Блюда и закуски из овощей яиц грибов	2	1
Подача и оформление и холодных блюд и закусок	2	1
Рыбные блюда и закуски Ассортимент подача	2	1
Мясные блюда и закуски Требования к качеству сроки хранения	4	1
Зачёт по теме Холодные блюда и закуски	0	1
Лабораторно-практические занятия по МДК 06.01 Приготовления и оформление холодных блюд и закусок.	24	0

3.2. Критерии оценки заданий

Наименование дидактической единицы	Код элемента умения	Код элемента знания	Уровень деятельности и при контроле	Номер задания в варианте теста- задания	Критерий зачета
Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.					
Значение холодных блюд в питании Бутерброды Ассортимент	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	1	
Салаты Ассортимент и подача	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	2	
Винегреты Блюда и закуски из овощей яиц грибов	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	3	
Блюда и закуски из овощей яиц грибов	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	4	
Подача и оформление и холодных блюд и закусок	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	5	
Рыбные блюда и закуски Ассортимент подача	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	6	
Мясные блюда и закуски Требования к качеству сроки хранения	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	7	
Зачёт по теме Холодные блюда и закуски	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	8	
Лабораторно-практические занятия по МДК 03.01 Приготовления и оформление холодных блюд	У1,У2, У3,У4, У5	31,32,33, 34,35,36, 37,38,39	2,3	Технологическая карточка	

и закусок.					
------------	--	--	--	--	--

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).

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

Билет № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных

3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

Билет №5

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
3. Технология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

1. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
2. Технология приготовления ветчины с гарниром
3. Технология приготовления салата из свежих огурцов
4. Перечислите оборудование для приготовления ветчины с гарниром и салата из свежих огурцов
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня говяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленых с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком

5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

Билет №18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

Билет №19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов
2. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром
3. Технология приготовления бутербродов ассорти
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы заливной с гарниром и бутербродов ассорти
5. Температурный режим и правила хранения холодных блюд из отварных овощей

Билет № 22

1. Характеристика и оснащенность холодного цеха
2. Технология приготовления салата с крабами
3. Технология приготовления винегрета овощного с сельдью

4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата с крабами и винегрета овощного с сельдью
5. Электробезопасность в холодном цехе

Билет № 23

1. Пожарная безопасность в холодном цехе
2. Технология приготовления икры кабачковой
3. Технология приготовления простых и сложных бутербродов
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления икры кабачковой и простых и сложных бутербродов
5. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и грибов

Билет № 24

1. Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей
2. Технология приготовления икры грибной
3. Технология приготовления редьки с маслом или сметаной
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной и редьки с маслом или сметаной
5. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок

Билет № 25

1. Электробезопасность в холодном цехе
2. Технология приготовления кабачков фаршированных мясным салатом
3. Технология приготовления салата картофельного с морепродуктами
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления кабачков фаршированных мясным салатом и салата картофельного с морепродуктами
5. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

3.2 Проверяемые результаты обучения:

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов,</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>3. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими</p>

<p>полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<p>требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>5. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи..</p> <p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Производственная практика</p> <p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p>
---	--

4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

7..Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

3.3 Освоение умений и усвоение знаний

Описание результатов обучения

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, в уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Знать:ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Уметь соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Уметь сохранять пищевую ценность продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, холодных закусок, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
--	---

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 03 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

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

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 и МДК 03.02.

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;

- б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;

- б) квадрата;
- в) круга;
- г) треугольника.

13. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

14. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

15. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;

- в) рыбный бульон с желатином;
- г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

- а) бланкет;
- б) демиглас;
- в) корнет;
- г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

- а) брез;
- б) фритюр;
- в) фюме;
- г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

- а) годиво;
- б) гратен;
- в) галантин;
- г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

- а) веник;
- б) венок;
- в) стог;
- г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;
- в) пектин;
- г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

- а) 8 часов;
- б) 10 часов;
- в) 12 часов;
- г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;

- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C;
- б) 10-12°C;
- в) 12-14°C ;
- г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°C;
- б) 85°C;
- в) 90°C;
- г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Мирантон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

Практическое занятие

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

Практическое занятие №1.

Тема: «Составление технологических карт и технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.

Задание:

1. Выполнить практические задания по вариантам.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл. №1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

Вариант №1.

Табл. №2

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров			
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой)	0,029	

	или в виде филе-мякоти)		
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-мякоти)	0,031	
3.	Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти)	0,046	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

Вариант №2.

Табл. №3

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров

№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029	
2.	Салака пряного посола (в виде филе-	0,04	

	мякоти)		
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-мякоти)	0,119	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1
3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04

Вариант №3.

Табл. №4

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров

№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026	
2.	Карбонад	0,102	

3.	Сыр «Голландский»	0,082		
<i>Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов</i>				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,5
3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3
<i>Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок</i>				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

Контрольные вопросы

1. Каково значение холодных блюд в питании человека?
2. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
3. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

Практическое занятие №2.

Тема: «Холодные блюда . Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд повышенной сложности; приобретение практических навыков расчёта расхода сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

Задание для выполнения

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
3. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
4. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
5. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
6. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
7. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
8. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
9. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
10. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

Контрольные вопросы

1. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?
2. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
3. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

Практическое занятие №3.

Тема: «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный
Вариант 2	Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»
Вариант 3	Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский»

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №16

Наименование продуктов	Соусы			
	«Польский»	«Польский	с Сухарный	«Голландский»

		белым соусом»		
Бульон				
Вода				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

Контрольные вопросы

1. По каким признакам классифицируют соусы?
2. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
3. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
4. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
5. Дайте определение термина «масляные смеси».

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:
 - а) кисломолочные;
 - б) рассольные;
 - в) мягкие;
 - г) твёрдые?
2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
 - а) молочный;
 - б) сладковато-пряный;
 - в) кисломолочный;
 - г) солёный?
3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
 - а) вкусовые добавки;
 - б) эмульгаторы – молочные продукты;
 - в) содержание жира;
 - г) содержание яиц?
4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
 - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
 - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
 - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
 - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:
 - а) из сельдевых и камбаловых;
 - б) осетровых и лососевых;
 - в) окунёвых и тресковых;
 - г) тресковых и скумбриевых?
6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
 - а) при 10°C;
 - б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) -10°C?
7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
 - г) морская капуста?
8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

1. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
2. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.

3. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

1. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
2. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
3. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

2. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?

3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб;
- б) террин;
- в) паштет;
- г) муаль?

4. Форма для приготовления террина должна быть:

- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.

5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

6. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;

в) мягкие;

г) твёрдые?

7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный;

б) сладковато-пряный;

в) кисломолочный;

г) солёный?

8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых;

б) осетровых и лососевых;

в) окунёвых и тресковых;

г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы особенности приготовления сэндвичей?
2. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?
3. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
 - а) при 10°C;
 - б) - 18°C;
 - в) 2°C;
 - г) - 10°C?
2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
 - а) кальмары, морской огурец;
 - б) омары, лангусты, креветки;
 - в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
 - г) морская капуста?
3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
 - а) филе с кожей;
 - б) филе с кожей и костями;
 - в) порционный кусок (кругляш);
 - г) рыбу в целом виде (мелкую)?
4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:
 - а) частота вращения ножа;
 - б) расстояние между опорным столиком и ножом;
 - в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
 - г) все ответы верны?
5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:
 - а) для торможения движения ножа в процессе работы;
 - б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
 - в) отключения машины после нарезания хлеба;
 - г) все ответы верны.
6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:
 - а) нарезают на крупные куски;
 - б) вымачивают в холодной воде;

в) удаляют шпагат и концы оболочек;

г) погружают в горячую воду?

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

а) 2 – 3 мм;

б) 3 – 4 мм;

в) 4 – 5 мм;

г) 5 – 6 мм?

8. Сыр из дичи имеет название:

а) фюме;

б) террин;

в) фромаж;

г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

а) мелкой нарезкой ингредиентов;

б) наличием соуса или заправки;

в) меньшим выходом;

г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

а) придание столу праздничного вида;

б) возбуждение аппетита;

в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;

г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

1. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
2. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
3. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

2. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;

г) все ответы верны.

6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

а) сыр твёрдый;

б) сыр плавленый;

в) сырок глазированный;

г) брынза?

7. Что является частью типичного английского завтрака:

а) гренки;

б) сэндвичи;

в) тосты;

г) канапе?

8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

а) мясной хлеб;

б) террин;

в) паштет;

г) муаль?

9. Форма для приготовления террина должна быть:

а) квадратной;

б) круглой;

в) прямоугольной;

г) четырёхугольной.

10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

1. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?
2. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
3. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объёме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. сдавшему презентационную работу.

6. Форма комплекта экзаменационных материалов

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 0.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

по профессии СПО **Повар, кондитер**
код профессии **43.01.09**

Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 16

Время выполнения задания – 90 минут

Требования охраны труда:

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Оборудование: рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлага, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

Литература для экзаменуемых:

2. ФГОС по профессии повар, кондитер.
- 3.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000 ФЗ-29
4. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2016 г., 96 стр.
5. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2016 г., 96 стр.
6. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2016 г., 400 стр.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2016 г, 288 стр.

8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2010 г., 160 стр.

III 6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

IV. Пакет экзаменатора

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
1.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
2.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			
3.	Санитарная подготовка рабочего места		
4.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
5.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
6.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
7.	Отмеривание и отвешивание сырья		
8.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
9.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
10.	Рациональное распределение рабочего времени		
11.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
12.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
13.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
14.	Соблюдение правил порционирования блюда		
15.	Соответствие выхода блюда		
16.	Соблюдение температура подачи блюда		
17.	Оформление блюда		
18.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
19.	Умение провести бракераж блюда		
20.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Задания для экзамена квалификационного

Билет № 1

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
2. Технология приготовления бутербродов открытых
3. Технология приготовления салата из свежей капусты
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
2. Технология приготовления бутербродов закрытых
3. Технология приготовления салата «Весна»
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
5. Способы заправки салатов

Билет № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
2. Технология приготовления бутербродов закусочных
3. Технология приготовления винегрета овощного
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
5. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

1. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
2. Технология приготовления салата витаминного
3. Технология приготовления яиц фаршированных
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
5. Правила хранения холодных блюд

Билет № 5

1. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
2. Технология приготовления помидор фаршированных
3. Технология приготовления салата «Летнего»
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
5. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

1. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
2. Технология приготовления салата рыбного
3. Технология приготовления салата из редиса
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
5. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

1. Значение холодных блюд в питании человека
2. Технология приготовления салата «Весна»
1. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
2. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

1. Характеристика салатов- коктейлей
2. Технология приготовления салата из квашеной капусты
3. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

1. Классификация холодных блюд
2. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
3. Технология приготовления икры баклажанной

4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
5. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

1. Классификация бутербродов
2. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
3. Технология приготовления паштета из печени
4. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
5. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

1. Классификация салатов из сырых овощей
2. Технология приготовления салата мясного
3. Технология приготовления салата из свежих помидор
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата из зеленого лука
3. Технология приготовления сельди рубленой
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
5. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

3. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
4. Технология приготовления ветчины с гарниром
5. Технология приготовления салата из свежих огурцов
3. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
5. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

1. Требования к качеству винегретов
2. Технология приготовления языка отварного с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
5. Правила проведения бракеража

Билет № 15

1. Требования к качеству паштетов
2. Технология приготовления ростбифа с гарниром
3. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
5. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
2. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
3. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

1. Правила оформления салатов
2. Технология приготовления салата столичного
3. Технология приготовления грибов соленных с луком
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленных с луком
5. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

Билет №18

1. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
2. Технология приготовления кильки с луком и маслом
3. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
5. Требования к качеству студня

Билет №19

1. Значение холодных закусок в питании человека
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
5. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

1. Правила подачи холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления салата зеленого
3. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
4. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
5. Правила хранения холодных блюд

Задание для выполнения практической квалификационной работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК .3.2-ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром

Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
<p>в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, охраны

труда.

9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.

18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

19. Выбор, рациональное размещение на

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

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

4. Организация контроля и оценки освоения программы профессионального модуля

Промежуточный контроль освоения вида профессиональной деятельности по

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок осуществляется по тестовым заданиям, ситуационным, производственным задачам.

Контроль и оценка деятельности обучающихся по учебной и производственной практикам выполняется путем аттестации. Результаты заносятся в аттестационные листы с указанием видов работ, выполненных обучающимися во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Текущий контроль по ПМ 03 проводится в форме экзамена квалификационного.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

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

Условием допуска к экзамену квалификационному является положительная аттестация по МДК 03.01 и МДК 03.02, учебной и производственной практике.

Экзамен квалификационный предполагает проверку теоретических знаний и практических умений выполнения действий, формируемых в рамках профессионального модуля.

Теоретическая часть содержит вопросы, которые позволяют оценить уровень владения теоретическими знаниями и умениями.

Практическая часть экзамена проверяет сформированность практических умений и профессиональных компетенций соответствующего модуля.

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

5.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.03.01 и МДК 03.02.

16. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

17. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками — как сладкими, так и несладкими, называются:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

18. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:

- а) валованы;
- б) канапе;
- в) тарталетки;
- г) все ответы верны.

19. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:

- а) холодные закуски;
- б) горячие закуски;
- в) бутерброды;
- г) салаты.

20. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:

- а) температурой подачи;

- б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
21. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
- а) канапе;
 - б) пита;
 - в) бутерброд;
 - г) гренка.
22. Горячие бутерброды носят название:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
23. Какой бутерброд относится к группе горячих закусочных бутербродов:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
24. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
25. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
 - б) горячая закуска;
 - в) лёгкая закуска;
 - г) салат.
26. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
 - б) 10 гр.;
 - в) 15 гр.;
 - г) 20 гр.
27. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;

- б) квадрата;
- в) круга;
- г) треугольника.

28. Какое название носит филе из кур фаршированное:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

29. Сыр из дичи носит название:

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа.

30. Как называется курица фаршированная

- а) муаль;
- б) галантин;
- в) фромаж;
- г) шофруа?

Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса и с/х птицы»

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:

- а) паштет;
- б) террин;
- в) бетерброд;
- г) галантин.

3. Ланспик - это:

- а) мясной концентрированный бульон;
- б) рыбный концентрированный бульон;
- в) рыбный бульон с желатином;

г) мясной бульон с желатином.

4. Сложный гарнир из разных сортов зелени и овощей или из фруктов, носит название:

а) бланкет;

б) демиглас;

в) корнет;

г) масседуан.

5. Жир, снятый во время варки бульона для заливного, содержащий в себе немного бульона или воды, называется

а) брез;

б) фритюр;

в) фюме;

г) масляная смесь.

6. Как называется фарш из телячьей печёнки и свиного шпика, в прожаренном виде, покрытый блестящей плёнкой:

а) годиво;

б) гратен;

в) галантин;

г) крутон?

7. Как называются зелёные части петрушки, сельдерея, укропа и порея, связанные в пучок:

а) веник;

б) венок;

в) стог;

г) букет?

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

а) желатин;

б) крахмал;

в) пектин;

г) сливки.

9. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:

а) 8 часов;

б) 10 часов;

в) 12 часов;

г) 14 часов.

10. Срок хранения паштетов составляет:

а) 20 часов;

б) 24 часа;

- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

11. Рыбные холодные блюда с гарниром заправленные соусом хранят не более:

- а) 20 минут;
- б) 30 минут;
- в) 40 минут;
- г) 60 минут.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

- а) 12 часов;
- б) 24 часов;
- в) 36 часов;
- г) 48 часов.

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

- а) 8-10°C;
- б) 10-12°C;
- в) 12-14°C ;
- г) 14-16°C.

14. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в глютин;
- г) все ответы верны.

Тема « Приготовление, подготовка к реализации с холодных соусов, салатных заправок»

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
- б) сметана, бульон и растительное масло;
- в) сливки, сметана и уксус;
- г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

- а) заправки, маринады и сливки;
- б) майонез, маринады и заправки;
- в) красный, майонез и молочный;
- г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

- а) до 2 часов;
- б) 4 часа;
- в) 1 час;
- г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки;
- б) эмульгаторы – молочные продукты;
- в) содержание жира;
- г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

- а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
- б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
- в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
- г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

- а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
- б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
- в) смесь растительного масла с уксусом;
- г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

- а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
- б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
- в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;
- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

- б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
- в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
- г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

- а) 20-35%;
- б) 45-65%;
- в) 25-67%;
- г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

- а) 80°C;
- б) 85°C;
- в) 90°C;
- г) 95°C?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

- а) к закускам из овощей;
- б) к закускам из сельди;
- в) к закускам из языка;
- г) к рыбным закускам?

13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

- а) соус «Голландский» с горчицей;
- б) соус «Голландский» с уксусом;
- в) соус «Голландский» с каперсами;
- г) соус «Голландский» со сливками.

14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

- а) соус «Сладкий»;
- б) соус «Сливочный»;
- в) соус «Ариадна»;
- г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

- а) «Пикантный»;
- б) «Мирантон»;
- в) «Робер»;
- г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1	Тема 2	Тема 3
15-12 – «5»	15-12 – «5»	15-12 – «5»
11-9 – «4»	11-9 – «4»	11-9 – «4»
7-7 – «3»	7-7 – «3»	7-7 – «3»
менее 6 – «2»	менее 6 – «2»	менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	Тема 1	Тема 2	Тема 3
1	Б	Б	Г
2	В	А	Б
3	А	В	А
4	А	Г	В
5	Г	А	А
6	В	Б	А
7	А	Г	Б
8	Г	Г	В
9	Б	В	Г
10	В	Б	В
11	Б	Б	А
12	А	Б	Б
13	Г	В	В
14	В	Г	Г
15	Б	В	В

Практическое занятие

Практическое занятие - это форма организации учебного процесса, предполагающая выполнение студентами практических работ под руководством преподавателя. Дидактическая цель практических работ – формирование у студентов профессиональных навыков, умений пользоваться производственными приборами, работать с нормативными документами и инструктивными материалами, справочниками, составлять и заполнять техническую документацию.

Практическое занятие №1.

Тема: «Составление технологических карт и технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; закрепление теоретического материала по расчёту выхода готовых изделий из гастрономических товаров, числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов и количества продуктов для приготовления холодных закусок.

Задание:

1. Выполнить практические задания по вариантам.

2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

1.В соответствии с вариантом, указанным в таблице №1, составить технологические карты и технологические схемы приготовления следующих холодных закусок:

Табл.№1

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Канапе с сыром и окороком; корзиночки с салатом; салат из свежих помидор и яблок.
Вариант 2	Канапе с икрой и севрюгой; корзиночки с паштетом; салат из свежих помидоров со сладким перцем.
Вариант 3	Канапе с килькой и яйцом; корзиночки с ветчиной; салат из свежих помидор и огурцов.

2. Произведите расчёты при механической кулинарной обработке овощей по вариантам:

Вариант №1.

Табл. №2

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров			
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Горбуша солёная (потрошёная с головой или в виде филе-мякоти)	0,029	
2.	Кета солёная (потрошёная или в виде филе-	0,031	

	мякоти)		
3.	Лосось балтийский солёный (потрошёный или в виде филе-мякоти)	0,046	

Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов

№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь с гарниром		Сельдь крупного размера, филе (мякоть)	10
2.	Килька с яйцом и луком		Килька в банках, целиком	8
3.	Бутерброд с сыром		Сыр «Голландский»	1,5

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыбные консервы (порциями)	Килька в банках (без голов и внутренностей)	1	0,025
2.	Рыба солёная (порциями)	Салака пряного посола (без голов и внутренностей)	5	0,025
3.	Бутерброды с мясными гастрономическими продуктами	Шпик	3	0,03

Вариант №2.

Табл. №3

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров

№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.
1.	Скумбрия дальневосточная (потрошёная обезглавленная холодного копчения или в виде филе-мякоти)	0,029	
2.	Салака пряного посола (в виде филе-мякоти)	0,04	
3.	Сельдь среднего размера пряная или солёная (обезглавленная или в виде филе-	0,119	

	мякоти)			
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№ п/п	Холодная закуска	Число порций	Продукт или гастрономический товар	Масса брутто, кг.
1.	Сельдь рубленая с гарниром		Сельдь крупного размера неразделанная	12
2.	Бутерброд с окороком		Окорок варёно-копчёный (со шкурой и костями)	2,5
3.	Икра овощная		баклажаны	4,9
Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок				
№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Рыба солёная (порциями)	Скумбрия атлантическая пряного посола (неразделанная или филе-мякоть)	10	0,075
2.	Рыба горячего копчения (порциями)	Лещ неразделанный горячего копчения (филе-мякоть)	23	0,1
3.	Мясо заливное	Говядина 2 категории	40	0,04

Вариант №3.

Табл. №4

Расчёт выхода готовых изделий из гастрономических товаров				
№ п/п	Продукт (в скобках вид разделки)	Масса брутто, кг.	Выход готового изделия (масса нетто), кг.	
1.	Рулет тресковый (горячего копчения в виде мякоти)	0,026		
2.	Карбонад	0,102		
3.	Сыр «Голландский»	0,082		
Расчёт числа порций холодных закусок из имеющихся продуктов				
№	Холодная закуска	Число порций	Продукт или	Масса брутто, кг.

п/п			гастрономический товар	
1.	Бутерброд с рыбой		Кета солёная потрошёная с головой	7
2.	Винегрет с кальмарами		Кальмар (тушка)	3,5
3.	Салат из белокочанной капусты		Капуста белокочанная свежая	1,3

Расчёт количества продуктов для приготовления холодных закусок

№ п/п	Блюдо	Продукт (в скобках - вид разделки)	Число порций	Выход готового изделия, кг.
1.	Курица фаршированная (галантин)	Куры полу потрошёные 2 категории	30	0,04
2.	Паштет из печени	Печень говяжья (охлаждённая)	25	0,04
3.	Салат мясной	Говядина 2 категории	15	0,04

Контрольные вопросы

4. Каково значение холодных блюд в питании человека?
5. Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок?
6. Перечислите виды и ассортимент бутербродов?

Практическое занятие №2.

Тема: «Холодные блюда . Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных блюд повышенной сложности; приобретение практических навыков расчёта расхода

сырья, полуфабрикатов и выхода холодных блюд, используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.

Задание для выполнения

11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 50 порций блюда «Салат картофельный с кальмарами» с выходом 1 порции 150 гр.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат с рыбой горячего копчения», с выходом порции 75 гр.
13. Какое количество помидор свежих потребуется для приготовления 60 порций блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком»?
14. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Рыба заливная с гарниром».
15. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Студень рыбный», с выходом 1 порции 125 гр.
16. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Крабы заливные».
17. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Язык заливной».
18. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 65 порций блюда «Заливное из дичи».
19. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 105 порций блюда «Паштет из птицы в тесте» с выходом 1 порции 150 гр.
20. Рассчитайте количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень из говядины» с выходом порции 130 гр.

Контрольные вопросы

4. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из рыбы?

5. Каковы ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности из мясных продуктов?
6. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Филе птицы по майонезом»?

Практическое занятие №3.

Тема: «Холодные соусы сложного приготовления. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление практических навыков по разработке технологических схем приготовления холодных соусов сложного приготовления; закрепление теоретического материала расчёта количества сырья и продуктов для приготовления холодных соусов сложного приготовления.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: практикум; справочник технолога; Л.З. Шильман «Технологические процессы предприятий питания»: Учебное пособие – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; Анфимова Н.А. «Кулинария»: Учебник – М: Изд. центр «Академия», 2012г.; «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», М: 2010г.;

Задание для выполнения

1. В соответствии с вариантом, указанным в таблице 5, составить технологические схемы приготовления следующих соусов:

Табл. №5

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Соус красный с грибами и помидорами; соус сухарный
Вариант 2	Соус красный с луком и грибами; соус «Польский»
Вариант 3	Соус красный перечный с уксусом; соус «Голландский»

2. Используя учебник Н.А. Анфимовой «Кулинария» заполнить таблицу №6:

Табл. №16

Наименование продуктов	Соусы			
	«Польский»	«Польский с белым соусом»	Сухарный	«Голландский»
Бульон				
Вода				

Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Масло сливочное				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из пшеничного хлеба				
Яйца				

3. Решите задачи.

№1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с яйцом, 50 порций по 75 гр.

№2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса белого с овощами, 30 порций по 75 гр.

№3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса грибного, 10 порций по 75 гр.

№4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления соуса сметанного, 50 порций по 75 гр.

Контрольные вопросы

6. По каким признакам классифицируют соусы?
7. Каковы различия между соусом белым основным и соусом паровым?
8. К каким блюдам рекомендуется использовать грибной соус?
9. Перечислите жидкие основы для приготовления молочных соусов.
10. Дайте определение термина «масляные смеси».

Критерии оценки теоретических знаний:

Оценка «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

Критерии оценки практических навыков

Оценка «отлично» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «хорошо» ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Письменная контрольная работа

Письменная контрольная работа – это способ индивидуальной деятельности обучающегося по концентрированному выражению накопленного знания. Она обеспечивает возможность одновременной работы всем учащимся за фиксированное время по однотипным заданиям, позволяет преподавателю оценить всех обучающихся.

Вариант №1

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;

г) твёрдые?

2. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

а) молочный;

б) сладковато-пряный;

в) кисломолочный;

г) солёный?

3. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

4. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

5. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых;

б) осетровых и лососевых;

в) окунёвых и тресковых;

г) тресковых и скумбриевых?

6. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

а) при 10°C;

б) - 18°C;

в) 2°C;

г) -10°C?

7. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

а) кальмары, морской огурец;

б) омары, лангусты, креветки;

в) крабы, морской гребешок, осьминоги;

г) морская капуста?

8. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

а) филе с кожей;

б) филе с кожей и костями;

в) порционный кусок (кругляш);

г) рыбу в целом виде (мелкую)?

9. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

10. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько потребуется скумбрии атлантической в томатном соусе для получения 0,1 кг готового изделия.

Задача №2

Определите, сколько требуется колбасы сырокопчёной для получения 115 порций бутербродов с мясными гастрономическими продуктами (выход порции 0,075 гр.).

Задача №3

Определите, сколько потребуется салаки пряного посола для получения 17 порций (выход порции 0,075 гр.) готового изделия, если используется рыба без головы и внутренностей.

Задача №4

Рассчитайте выход салата дальневосточного из морской капусты (консервы) для приготовления 35 порций при закладке сырья массой брутто на 1 порцию 0,051 гр.

3. Ответьте на вопросы:

- 4. Приведите классификацию холодных блюд и закусок. В чём состоит их пищевая ценность и каково их значение в питании?
- 5. Опишите технологические особенности приготовления бульонов для студней.
- 6. В чём заключаются санитарные требования к транспортированию и хранению холодных блюд и закусок?

Вариант №2

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

2. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

3. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

5. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

6. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

7. Какое название носят закусочные бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

8. Отварной костный мозг используемый для приготовления крутонов носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

10. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций рыбы под майонезом можно приготовить из 29 кг. окуня морского потрошёного обезглавленного.

Задача №2

Определите, сколько порций салата из квашеной капусты можно приготовить из 12,5 кг. капусты квашеной.

Задача №3

Определите, сколько порций яиц, фаршированных сельдью и луком, можно приготовить из 2,65 кг. сельди крупного размера неразделанной.

Задача №4

Определите, сколько порций рыбы жареной под маринадом, можно приготовить из 16 кг. наваги дальневосточной

3. Ответьте на вопросы:

- 4. Как подготовить продукты для приготовления холодных блюд?
- 5. В чём заключаются требования к качеству заливных блюд, условия их хранения и реализации?
- 6. Как организуется рабочее место для приготовления бутербродов?

Вариант №3

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

2. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?

3. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб;
- б) террин;
- в) паштет;
- г) муаль?

4. Форма для приготовления террина должна быть:

- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.

5. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

6. К какой группе сыров относят брынзу:

- а) кисломолочные;
- б) рассольные;
- в) мягкие;
- г) твёрдые?

7. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:

- а) молочный;
- б) сладковато-пряный;
- в) кисломолочный;

г) солёный?

8. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

9. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?

10. Из каких рыб получают балычные изделия высшего качества:

а) из сельдевых и камбаловых;

б) осетровых и лососевых;

в) окунёвых и тресковых;

г) тресковых и скумбриевых?

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Определите, сколько порций паштета из печени можно приготовить из 21 кг. печени говяжьей.

Задача №2

Определите, сколько порций поросёнка заливного можно приготовить из 16 кг. поросят.

Задача №3

Необходимо приготовить 20 порций сыра (выход порции 50 гр.). сколько понадобится сыра «Российский» или «Эмментальский»?

Задача №4

Какое количество огурцов маринованных понадобится для замены 3,13 кг. огурцов солёных при приготовлении салата картофельного с огурцами?

3. Ответьте на вопросы:

4. Каковы особенности приготовления сэндвичей?

5. В чём заключаются технологические особенности приготовления паштета из печени?

6. Какие особенности необходимо учитывать при организации работы холодного цеха?

Вариант №4

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:

- а) при 10°C;
- б) - 18°C;
- в) 2°C;
- г) - 10°C?

2. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:

- а) кальмары, морской огурец;
- б) омары, лангусты, креветки;
- в) крабы, морской гребешок, осьминоги;
- г) морская капуста?

3. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:

- а) филе с кожей;
- б) филе с кожей и костями;
- в) порционный кусок (кругляш);
- г) рыбу в целом виде (мелкую)?

4. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ – 300А:

- а) частота вращения ножа;
- б) расстояние между опорным столиком и ножом;
- в) расстояние между загрузочным лотком и ножом;
- г) все ответы верны?

5. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процессе работы;
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба;
- г) все ответы верны.

6. Как подготавливают гастрономические продукты для приготовления холодных блюд и закусок:

- а) нарезают на крупные куски;
- б) вымачивают в холодной воде;
- в) удаляют шпагат и концы оболочек;
- г) погружают в горячую воду?

7. Какова толщина ломтиков сыра, используемого в качестве холодной закуски:

- а) 2 – 3 мм;
- б) 3 – 4 мм;
- в) 4 – 5 мм;
- г) 5 – 6 мм?

8. Сыр из дичи имеет название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

9. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд:

- а) мелкой нарезкой ингредиентов;
- б) наличием соуса или заправки;
- в) меньшим выходом;
- г) сроком хранения?

10. Основное значение холодных закусок:

- а) придание столу праздничного вида;
- б) возбуждение аппетита;
- в) подготовка желудка к более тяжёлой пище;
- г) все ответы верны.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Сколько понадобится продуктов для приготовления 45 порций мясного ассорти, если используются продукты каждого наименования 50 гр. на 1 порцию? В состав блюда входят следующие продукты: колбаса сырокопчёная, буженина, рулет варёный и говядина особая.

Задача №2

Какое количество кеты солёной потрошёной с головой потребуется для приготовления 38 порций филе (выход порции 75 гр.)?

Задача №3

Сколько крупной сельди солёной потребуется для приготовления 50 порций по 100 гр. сельди без головы и кожи с костями?

Задача №4

Сколько потребуется судака неразделанного, если для приготовления холодной закуски необходимо 3500 гр. филе судака холодного копчения?

3. Ответьте на вопросы:

- 4. Перечислите соусы и заправки, используемые для холодных блюд. В чём их особенность?
- 5. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.

6. В чём заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холодных блюд?

Вариант №5

1. Выберите правильный вариант ответа:

1. При какой температуре хранят нарезанные продукты для бутербродов:

- а) не выше 2°C;
- б) не выше 4°C;
- в) не выше 6°C;
- г) не выше 8°C?

2. Какое название носят закусовые бутерброды:

- а) муаль;
- б) канапе;
- в) волован;
- г) крутон?

3. Отварной костный мозг, используемый для приготовления крутона, носит название:

- а) фюме;
- б) террин;
- в) фромаж;
- г) муаль?

4. Как называются закрытые бутерброды:

- а) гамбургер;
- б) сэндвич;
- в) пита;
- г) чизбургер?

5. Ассортимент холодных блюд и закусок на ПОП зависит от:

- а) сезона;
- б) типа предприятия;
- в) наличия сырья на складе;
- г) все ответы верны.

6. Какой продукт является основным ингредиентом «Закуски аппетитной»:

- а) сыр твёрдый;
- б) сыр плавленый;
- в) сырок глазированный;
- г) брынза?

7. Что является частью типичного английского завтрака:

- а) гренки;
- б) сэндвичи;
- в) тосты;
- г) канапе?

8. Как называется кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков:

- а) мясной хлеб;
- б) террин;
- в) паштет;
- г) муаль?

9. Форма для приготовления террина должна быть:

- а) квадратной;
- б) круглой;
- в) прямоугольной;
- г) четырёхугольной.

10. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

- а) растительное масло;
- б) уксус столовый;
- в) сливочное масло;
- г) уксус бальзамический.

2. Решите предложенные задачи:

Задача №1

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 75 порций мясного салата.

Задача №2

Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 30 порций грибной икры (выход порции 0,15 кг.).

Задача №3

Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической кулинарной обработке 120 кг. картофеля.

Задача №4

Определить количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг. сырого подготовленного для фарширования.

3. Ответьте на вопросы:

4. Каковы требования к качеству бутербродов и условиям их хранения?

5. Какова последовательность технологических операций при приготовлении заливных блюд?
6. В чём заключаются санитарные требования к реализации готовой продукции холодного цеха?

Критерии оценки контрольной работы:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, при решении задач оформлено краткое условие, указана формула, решение и дан ответ;

оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, допускает незначительную ошибку в решении или оформлении задачи;

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если контрольная работа выполнена не в полном объеме со значительными ошибками. При ответах на вопросы прослеживается неполное владение материалом;

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

сдавшему презентационную работу.

6. Форма комплекта экзаменационных материалов (очной части)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 0.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

по профессии СПО **Повар, кондитер**
код профессии **43.01.09**

Оцениваемые компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 16

Время выполнения задания – 90 минут

Требования охраны труда:

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Оборудование: рабочие столы, электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаг, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ

Литература для экзаменуемых:

2. ФГОС по профессии повар, кондитер.
- 3.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.2000 ФЗ-29
4. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2016 г., 96 стр.
5. Андросов В. П., Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч., Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. Учеб.пособие, Издательство: Академия, 2010 г., 96 стр.
6. Анфимова Н. А. Кулинария, Издательство: Академия, 2016 г., 400 стр.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания 2016 г, 288 стр.
8. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, Издательство: Академия, 2016 г., 160 стр.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

IV. Пакет экзаменатора

Экспертный лист

Показатели		Выполнил	Не выполнил
21.	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте		
22.	Наличие полного комплекта санитарной одежды		
Организация рабочего места			

23.	Санитарная подготовка рабочего места		
24.	Рациональный подбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды		
25.	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня		
Подготовка сырья			
26.	Проверка качества сырья(органолептическим способом качество продуктов)		
27.	Отмеривание и отвешивание сырья		
28.	Подготовка сырья (просеивание, протираание и др.)		
29.	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда		
30.	Рациональное распределение рабочего времени		
31.	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности		
32.	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены		
Подача блюда			
33.	Правильный подбор посуды для подачи блюда		
34.	Соблюдение правил порционирования блюда		
35.	Соответствие выхода блюда		
36.	Соблюдение температура подачи блюда		
37.	Оформление блюда		
38.	С элементами новизны оформлено блюдо		
Бракераж блюда			
39.	Умение провести бракераж блюда		
40.	Умение исправить недостатки блюда		
Итого выполнено показателей:			

Задания для экзамена квалификационного

Билет № 1

6. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд
7. Технология приготовления бутербродов открытых
8. Технология приготовления салата из свежей капусты
9. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты
10. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 2

6. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок
7. Технология приготовления бутербродов закрытых
8. Технология приготовления салата «Весна»
9. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна»
10. Способы заправки салатов

Билет № 3

6. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени
7. Технология приготовления бутербродов закусочных

8. Технология приготовления винегрета овощного
9. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного
10. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей

Билет № 4

6. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов
7. Технология приготовления салата витаминного
8. Технология приготовления яиц фаршированных
9. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных
10. Правила хранения холодных блюд

Билет №5

6. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов
7. Технология приготовления помидор фаршированных
8. Технология приготовления салата «Летнего»
9. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных
10. Требования к качеству бутербродов

Билет № 6

6. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное)
7. Технология приготовления салата рыбного
8. Технология приготовления салата из редиса
9. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного
10. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд

Билет № 7

3. Значение холодных блюд в питании человека
4. Технология приготовления салата «Весна»
3. тчины с гарниром и салата из свежих огурцов
4. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей

Билет № 13

3. Характеристика салатов- коктейлей
4. Технология приготовления салата из квашеной капусты
6. Технология приготовления студня гоТехнология приготовления сельди с гарниром
7. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром
8. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 8

6. Классификация холодных бракеража блюд блюд
7. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром
8. Технология приготовления икры баклажанной
9. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной
10. Общая характеристика холодных блюд и закусок

Билет № 9

6. Классификация бутербродов
7. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом
8. Технология приготовления паштета из печени
9. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени
10. Требования к качеству мясных холодных блюд

Билет №10

6. Классификация салатов из сырых овощей
7. Технология приготовления салата мясного
8. Технология приготовления салата из свежих помидор
9. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор
10. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 11

6. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок
7. Технология приготовления салата из зеленого лука
8. Технология приготовления сельди рубленой
9. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой
10. Требования к качеству рыбных холодных закусок

Билет № 12

6. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов
7. Технология приготовления ветчины с гарниром
8. Технология приготовления салата из свежих огурцов
6. Перечислите оборудование для приготовления вевяжьего
7. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего
8. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей

Билет № 14

6. Требования к качеству винегретов
7. Технология приготовления языка отварного с гарниром
8. Технология приготовления салата картофельного
9. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного
10. Правила проведения бракеража

Билет № 15

6. Требования к качеству паштетов
7. Технология приготовления ростбифа с гарниром
8. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом
9. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом
10. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе

Билет № 16

6. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок
7. Технология приготовления птицы отварной с гарниром
8. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами
9. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами
10. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 17

6. Правила оформления салатов
7. Технология приготовления салата столичного
8. Технология приготовления грибов соленных с луком
9. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленных с луком
10. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят

Билет №18

6. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок
7. Технология приготовления кильки с луком и маслом
8. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты

9. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты
10. Требования к качеству студня

Билет №19

6. Значение холодных закусок в питании человека
7. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом
8. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром
9. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром
10. Правила проведения бракеража блюд

Билет № 20

6. Правила подачи холодных блюд и закусок
7. Технология приготовления салата зеленого
8. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном
9. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном
10. Правила хранения холодных блюд

Задание для выполнения практической квалификационной работы

Задание 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 –ПК3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата картофельного

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с гарниром

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4 –ПК 3.5

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск рыбы под маринадом

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из белокочанной капусты

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата из помидоров и огурцов

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск паштета из печени

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с грибами

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных яйцом и луком

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск студня из говядины

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск помидор фаршированных грибами

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск кальмаров в сметанном соусе

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2 – ПК 3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск винегрета с сельдью

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 т-ПК 3.3

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди с картофелем и маслом

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1 – ПК3.6

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск салата мясного

Задание 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.2-ПК3.4

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 120 мин

Текст задания: Приготовление и отпуск сельди рубленой с гарниром