

Государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Контрольно-оценочные средства разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В соответствии с подпунктом 5.2.41 Положения о Министерстве образования и науки Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. № 466 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 23, ст. 2923; № 33, ст. 4386; № 37, ст. 4702; 2014, № 2, ст. 126; № 6, ст. 582; № 27, ст. 3776; 2015, № 26, ст. 3898; № 43, ст. 5976; 2016, № 2, ст. 325; № 8, ст. 1121; № 28, ст. 4741), пунктом 17 Правил разработки, утверждения федеральных государственных образовательных стандартов и внесения в них изменений, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 5 августа 2013 г. № 661 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, № 33, ст. 4377; 2014, № 38, ст. 5069; 2016, № 16, ст. 2230), а также в целях реализации пункта 3 комплекса мер, направленных на совершенствование системы среднего профессионального образования, на 2015-2020 годы, утвержденного распоряжением Правительства Российской Федерации от 3 марта 2015 г, Примерной основной образовательной программой по профессиям 43.01.09 Повар, кондитер (Зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером 43.01.09-170331 от 31.03.2017г)

Разработчики:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

Мичкова Ирина Вячеславовна, мастер производственного обучения

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля: **ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

К экзамену квалификационному по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен квалификационный.

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

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

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

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
УП	Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ	Экзамен (квалификационный)
УП	Дифференцированный зачет

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

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

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

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Проверяемые результаты обучения:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении горячих блюд и закусок разнообразного ассортимента;

ведении расчетов с потребителями.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Типовые задания для оценки освоения

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

Задания для проведения дифференцированного зачета

Время выполнения задания – 90 минут

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 60 вопросов

1 ВАРИАНТ

1. К незаменимым аминокислотам относится:

- 1) армин;
- 2) серин;
- 3) лизин;
- 4) глицин.

2. В толстой кишке происходит всасывание:

- 1) белков;
- 2) воды;
- 3) жиров;
- 4) углеводов.

3. Установите соответствие между пищевыми веществами и их энергетической ценностью

Пищевые вещества	Калорийность
1) белки	1) 9,3 ккал
2) жиры	2) 4,1 ккал

3) углеводы	3) 4,7 ккал
4) вода	4) 0 ккал
	5) 5,1 ккал
	6) 7,8 ккал

4. Рациональное распределение рациона питания в течение дня:

- 1) завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%;
- 2) завтрак – 20%, обед – 40%, полдник – 15%, ужин – 25%;
- 3) завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 25%, ужин – 15%;
- 4) завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 20%, ужин – 20%.

5. Болезнь клубнеплодов:

- 1) фузариум;
- 2) белая гниль;
- 3) сердцевинная гниль;
- 4) пятнистость.

6. Куры потрошёные имеют маркировку:

- 1) ЕЕ;
- 2) ГМ;
- 3) ПК;
- 4) ПП.

7. К дефектам сливочного масла относится:

- 1) штафф;
- 2) спорынья;
- 3) загар;
- 4) пятнистость.

8. К дефектам рыбы холодного копчения относят...

- 1) парша;
- 2) подпаривание;
- 3) песчанистость;
- 4) рябристость.

9. Для того, чтобы взять смывы на предприятиях общественного питания работники ЦГСЭН:

- 1) просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;
- 2) протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;
- 3) смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта;
- 4) протирают тампоном поверхности изучаемого объекта.

10. Для приготовления белкового крема используют яйцо:

- 1) столовое;
- 2) диетическое;
- 3) бальзамическое;
- 4) десятидневное.

11. На пищевом объекте должны быть четко выделены три группы помещений:

- 1) производственные, бытовые, складские;
- 2) производственные, складские, административно-бытовые;
- 3) складские, административно-бытовые, санитарные узлы;
- 4) складские, административно-бытовые, санитарные узлы.

12. Установите соответствие между понятием и его определением:

Понятие	Определение
1) дезинфекция	1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
2) дезинсекция	2) комплекс мер по уничтожению грызунов
3) дератизация	3) комплекс мер по уничтожению насекомых
4) дезодорация	4) комплекс мер по устранению запахов
	5) комплекс мер по уничтожению примесей
	6) комплекс мер по ароматизации

13. Установите соответствие между неисправностью мясорубки, мясорыхлителя и их причинами:

Неисправность	Причина
1) мясорубка давит мясо	1) решётки и ножи не очищены от плёнок и сухожилий
2) фарш выходит из мясорубки нагретый	2) неправильно установлены двухсторонние ножи
3) повышенный шум в редукторе	3) загружен большой кусок мяса
4) после загрузки мяса рыхлитель остановился	4) нож и решётка чрезмерно зажаты гайкой
	5) затуплены фрезы
	6) не затянут ремень

14. Электроблокировка отключает хлеборезательную машину при:

- 1) окончании нарезки хлеба;
- 2) открытой защитной решётке;
- 3) нажатии на кнопку Пуск;
- 4) установки булки хлеба на приёмный лоток.

15. Манометр пищеварочного котла предназначен для измерения давления:

- 1) в варочном сосуде;
- 2) в парогенераторе;
- 3) в пароводяной рубашке;
- 4) в окружающем пространстве.

16. Последовательность приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса:

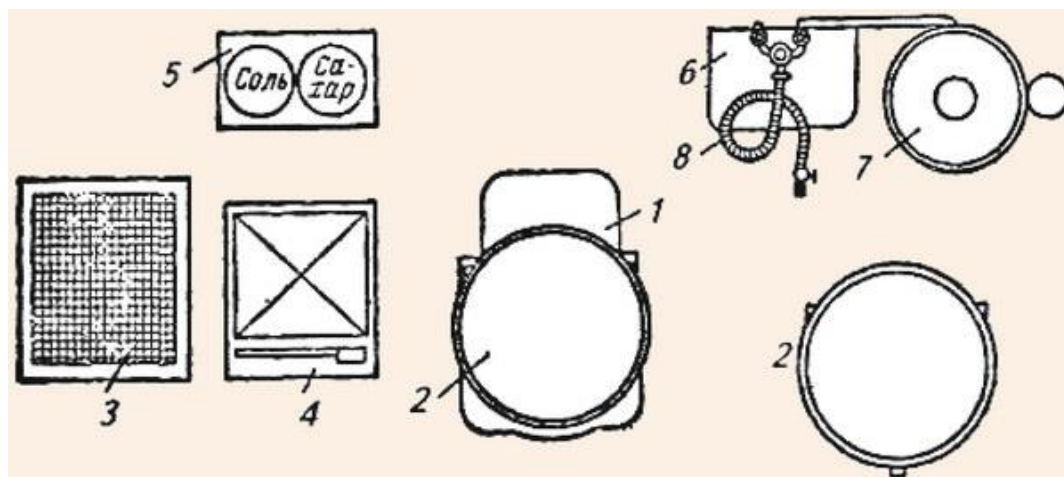
- 1) обвалка;
- 2) обмывание;
- 3) размораживание;
- 4) деление на крупные полуфабрикаты;
- 5) жиловка, зачистка;
- 6) приготовление полуфабрикатов;
- 7) измельчение.

17. Последовательность процесса обработки яиц:

- 1) ополаскивание в проточной воде;
- 2) обработка в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды в течении 5-10 минут;
- 3) замачивание в тёплой воде в течении 5-10 минут;
- 4) дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 минут.

18. Установите соответствие между номером позиции оборудования по приготовлению опары и теста на рисунке и названием оборудования:

№ позиции	Название оборудования
1)	1) <i>тестомесильная машина</i>
2)	2) <i>мукопросеиватель</i>
3)	3) <i>мерные бачки для раствора соли и сиропа</i>
4)	4) <i>весы товарные</i>
5)	5) <i>производственная раковина со смесителем горячей и холодной воды</i>
6)	6) <i>дежа</i>
7)	7) <i>кипятильник для воды</i>
8)	8) <i>гибкий шланг для наполнения дежи теплой водой</i>



19. На подготовку рабочего места для получения продуктов должно уходить рабочего времени повара:

- 1) не более 25 мин.;
- 2) не менее 15 мин.;
- 3) не более 15 мин.;
- 4) не более 30 мин.

20. При тепловой обработке продуктов белки:

- 1) уплотняются;
- 2) денатурируются;
- 3) растворяются;
- 4) выпадают в осадок.

21. Установите соответствие между видом тепловой обработки и его понятием:

Вид тепловой обработки	Понятие тепловой обработки
1) основные приёмы тепловой обработки	1) пассерование, опаливание, ошпаривание, термостатирование.

2) комбинированные приёмы тепловой обработки	2) варка, припускание, жаренье.
3) вспомогательные приёмы тепловой обработки	3) тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.
	4) ошпаривание, жаренье, термостатирование, брезирование.
	5) опаливание, ошпаривание, термостатирование,

22. Последовательность приготовления голубцов овощных:

- 1) утолщенные части листьев слегка отбивают;
- 2) на подготовленные листья кладут фарш;
- 3) заливают соусом сметанным;
- 4) капустные листья отварить в подсоленной воде до полуготовности;
- 5) приготовление фарша;
- 6) завертывают в виде конверта;
- 7) запекают;
- 8) укладывают на сковороду, обжаривают.

23. Картофельные зразы формуют в виде...

- 1) овала с двумя заостренными концами;
- 2) круглой лепешки;
- 3) кирпичиков с овальными краями;
- 4) трапеции с закругленными концами.

24. Последовательность первичной обработки свежих грибов:

- 1) промывание;
- 2) нарезание;
- 3) очистка;
- 4) сортировка.

25. К группе корнеплодов относится:

- 1) ревеня;
- 2) картофель;
- 3) шпинат;
- 4) репа.

26. Для сохранения зелёного цвета овощей их варят:

- 1) в бурно кипящей воде при открытой крышке;
- 2) в бурно кипящей воде при закрытой крышке;
- 3) при медленном кипении и закрытой крышке;
- 4) при медленном кипении и открытой крышке.

27. Перед закладкой овощей в кипящий жир их:

- 1) подсушивают;
- 2) солят;
- 3) обрабатывают содой;
- 4) посыпают мукой.

28. Консистенция каш зависит от:

- 1) соотношения крупы и жидкости;
- 2) вида крупы;
- 3) соотношения воды и молока;
- 4) продолжительности варки.

29. Последовательность приготовления каш:

- 1) подбор необходимой по объёму посуды;
- 2) подготовка крупы;
- 3) введение крупы;
- 4) введение соли, сахара;
- 5) доведение жидкости до кипения;
- 6) введение сливочного масла;
- 7) упривание;
- 8) варка до загустения;
- 9) подача.

30. Соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом:

- 1) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли;
- 2) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли;
- 3) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли;
- 4) 1 кг крупы, 3 литра воды, 10 гр. соли.

31. Установите соответствие между блюдами и сроком их реализации

Группа блюд	Срок реализации
1) блюда из каш	1) 3 часа
2) блюда из макаронных изделий	2) 8 часов
3) блюда из бобовых	3) 2 часа
4) рассыпчатые каши	4) 4 часа
	5) 6 часов
	6) 3,5 часа

32. Готовое блюдо Яичная кашка имеет консистенцию...

- 1) сухую рассыпчатую;
- 2) полужидкой каши;
- 3) жидкой каши;
- 4) вязкой каши.

33. Сырники из творога имеют форму...

- 1) овально – прямоугольную;
- 2) округло – приплюснутую;
- 3) шаровидную;
- 4) овально-приплюснутую.

34. Установите соответствие между способом и временем варки яиц

Способ варки	Время варки
1) всмятку	1) 2,5 – 3 минуты
2) «в мешочек» без скорлупы	2) 4,5 – 5 минут
3) вкрутую	3) 10 – 12 минут

4) «в мешочек»	4) 3 – 4 минуты
1-1, 2- 4, 3-3В, 4- 2	5) 18-20 минут
	6) 5-8 минут

35. Для приготовления лапши домашней на 1кг муки берут воды...

- 1) 200 г;
- 2) 300 г;
- 3) 400 г;
- 4) 500 г.

36. Для улучшения внешнего вида мучных изделий поверхность его перед выпеканием смазывают...

- 1) салом;
- 2) растительным маслом;
- 3) меланжем;
- 4) водой.

37. Суп, относящийся к группе заправочных...

- 1) суп-пюре из птицы;
- 2) борщ флотский;
- 3) бульон с гренками;
- 4) суп молочный с крупой.

38. Пассерованные овощи закладывают до готовности супа за...

- 1) 10 – 15 минут;
- 2) 20 – 30 минут;
- 3) 5 – 7 минут;
- 4) 30 минут.

39. Установите соответствие между названием супа и его отличительными особенностями

Название супа	Отличительные особенности
1) суп-пюре	1) в состав продуктов для приготовления входит свекла
2) щи	2) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни
3) рассольник	3) в состав продуктов входят яблоки кислых сортов
4) борщ	4) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании
	5) приготавливают из белокочанной свежей или квашенной капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы
	6) при приготовлении используют свежие шампиньоны

40. Продолжительность срока хранения готовых супов на раздаче...

- 1) 5 часов;
- 2) 30 минут;
- 3) 2 часа;
- 4) более суток.

41. Последовательность приготовления соуса «Польского»:

- 1) масло сливочное растапливают;
- 2) яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко измельчают;
- 3) растопленное масло соединяют с яйцами и зеленью;
- 4) зелень петрушки или укропа мелко нарезают;
- 5) прогревают при температуре не выше 70⁰С;
- 6) размешивают;
- 7) используют к отварной рыбе;
- 8) добавляют лимонный сок, соль.

42. Для приготовления блюда «Рыба в тесте» используют филе...

- 1) с кожей и рёберными костями;
- 2) с кожей без костей;
- 3) чистое филе;
- 4) с кожей, рёберными и позвоночными костями.

43. Последовательность разделки рыбы на филе без кожи и костей...

- 1) нарезание на порционные куски;
- 2) удаление плавников;
- 3) пластование;
- 4) удаление внутренностей через брюшную полость;
- 5) оттаивание;
- 6) удаление позвоночной кости;
- 7) отделение головы;
- 8) срезание с филе рёберных костей;
- 9) промывание;
- 10) срезание филе с кожи.

44. Нанесение панировки на поверхность полуфабриката - это:

- 1) лезон;
- 2) панировка;
- 3) красная панировка;
- 4) белая панировка.

45. Рыбу панируют для того, чтобы при жарке...

- 1) лучше прожарилась;
- 2) не теряла пищевые вещества;
- 3) образовалась поджаристая корочка;
- 4) сохраняла форму.

46. Последовательность обработки мороженого мяса...

- 1) зачистка и сортировка;
- 2) обсушивание;
- 3) размораживание;
- 4) приготовление полуфабрикатов.
- 5) обмывание;
- 6) кулинарная разделка и обвалка;

47. Полуфабрикаты из птицы и дичи хранят при температуре от...

- 1) 0 до 4С;

- 2) 1 до 7С;
- 3) 0 до 8С;
- 4) -1 до -5С.

48. Для приготовления котлет «По-киевски» зачищают и раскрывают филе:

- 1) килевой косточкой;
- 2) рёберной косточкой;
- 3) с плечевой косточкой;
- 4) с шейной косточки.

49. К порционным натуральным полуфабрикатам из мяса относится...

- 1) ростбиф;
- 2) отварное мясо;
- 3) ромштекс;
- 4) шпигованное мясо.

50. При отпуске натуральные жареные мясные блюда поливают...

- 1) мясным соком;
- 2) растопленным маслом;
- 3) соусом основным;
- 4) кетчупом.

51. Для приготовления тефтелей в котлетную массу добавляют...

- 1) белки яиц;
- 2) яблоко;
- 3) рис;
- 4) сахар.

52. Температура хранения готовых холодных блюд...

- 1) 20- 30 ° С;
- 2) 15-20° С;
- 3) 8-10° С;
- 4) 30-40° С.

53. Установите соответствие между видом бутербродов и их названием:

Вид бутерброда	Название бутерброда
1) бутерброды открытые	1) простые
2) сложные бутерброды	2) канапе
3) бутерброды закрытые	3) сэндвичи
4) бутерброды закусочные	4) комбинированные
	5) питы
	6) халы

54. Менажница предназначена для подачи:

- 1) основного продукта с гарнирами;
- 2) нескольких салатов;
- 3) кондитерских изделий;
- 4) фруктов.

55. Способ нарезки овощей для салата «Мясной»...

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) кружочки.

56. Норма сухого чая на 1 порцию...

- 1) 1-2 г;
- 2) 3-5 г;
- 3) 3,5-6 г;
- 4) 5-6 г.

57. Для сохранения яркого цвета киселя из ягод необходимо...

- 1) добавить сок в конце варки;
- 2) быстро охладить;
- 3) посыпать поверхность киселя сахаром;
- 4) посыпать поверхность киселя крахмалом.

58. Заварной крем используют...

- 1) для украшения изделий;
- 2) для склеивания и смазывания пластов;
- 3) для заполнения заварных изделий;
- 4) для ароматизации изделий.

59. Соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной...

- 1) 1:3;
- 2) 1:2;
- 3) 1:1;
- 4) 1:5.

60. Установите соответствие между названием блюда на бурятском языке и его названием на русском языке:

Название блюд на бурятском языке	Название блюд на русском языке
1. химэ	1) сыр
2. тарак	2) колбаса из говядины
3. хурунга (хурунгэ)	3) кисломолочный продукт
	4) напиток кисломолочного брожения
	5) отварная лопатка

Эталоны ответов

№ Вопроса	Ответ	№ Вопроса	Ответ	№ Вопроса	Ответ
1	3	21	1-2, 2-3, 3-1	41	2,4,1,3,8,6,5,7
2	2	22	4,1,5,2,6,8,3,7	42	3
3	1-2, 2-1, 3-3, 4-4	23	3	43	5,2,7,4,9,3,6,8,10,1
4	1	24	3,1,4,2	44	2
5	1	25	2	45	2
6	1	26	2	46	3,5,2,6,1,4
7	1	27	1	47	1

8	2	28	1	48	3
9	2	29	1,2,4,5,3,8,7,6,9	49	3
10	2	30	1	50	1
11	2	31	1-1, 2-3, 3-4, 4-5	51	3
12	1-1, 2-3, 3-2, 4-4	32	2	52	3
13	1-2, 2-1, 3-4, 4-3	33	2	53	1-1, 2-4, 3-3, 4-2
14	2	34	1-1, 2-4, 3-3, 4-2	54	1
15	3	35	1	55	3
16	3,4,2,1,5,7,6	36	3	56	1
17	3,2,4,1	37	2	57	1
18	1-1, 2-6, 3-2, 4-4, 5-3, 6-5, 7-7, 8-8	38	1	58	3
19	3	39	1-4, 2-5, 3-2, 4-1	59	4
20	2	40	2	60	1-2, 2-3, 3-4

Критерии оценивания:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Количественный показатель оценки	Качественная оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	54-60	5	отлично
80 ÷ 89	48-53	4	хорошо
70 ÷ 79	42-47	3	удовлетворительно
менее 70	менее 42	2	неудовлетворительно

2 ВАРИАНТ

1. К полисахаридам относится...

- 1) глюкоза;
- 2) лактоза;
- 3) мальтоза;
- 4) крахмал.

2. Расход пищевых веществ - это:

- 1) ассимиляция;
- 2) метаболизм;
- 3) метеоризм;
- 4) диссимиляция.

3. Установите соответствие вида мяса и содержания жира в нём:

Мясо	Жирность
1) говядина	1) 5-25%

2) телятина	2) 7-12%
3) баранина	3) 0,9-1,2%
4) свинина	4) 9-15%
	5) 33-49%
	6) 25-30%

4. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе основных групп населения...

- 1) 1:1:4;
- 2) 1:1,1:4;
- 3) 1:1,5:4,1;
- 4) 1,8:1,1:4.

5. Физико-химический метод консервации...

- 1) пастеризация;
- 2) сушка;
- 3) квашение;
- 4) копчение.

6. Остывшее мясо имеет температуру внутри мышц...

- 1) 0-4⁰С;
- 2) -4-0⁰С;
- 3) не выше 12⁰С;
- 4) до 15⁰С.

7. К дефектам сгущённых молочных продуктов относят...

- 1) песчанистость;
- 2) кольцевая гниль;
- 3) парша;
- 4) загар.

8. К дефектам мяса птицы относят....

- 1) пятнистость;
- 2) фузариоз;
- 3) загар;
- 4) сухость.

9. Гигиенические правила поведения человека на производстве и в быту - это:

- 1) личная гигиена;
- 2) санитарный инструктаж;
- 3) санитарный минимум;
- 4) санитарная одежда.

10. При изготовлении мясных полуфабрикатов необходимо соблюдать санитарные правила для...

- 1) предотвращения бактериального обсеменения;
- 2) лучшего хранения;
- 3) улучшения вкуса;
- 4) предотвращения размножения инфекционных микробов.

11. При оценке санитарного состояния территории пищевого объекта необходимо особое внимание обращать на...

- 1) наличие пожарной безопасности;
- 2) наличие инженера-эколога;
- 3) наличие и состояние мусоросборников;
- 4) наличие электробезопасности.

12. Установите соответствие между группами пищевых добавок и возможностью их использования:

Пищевые добавки	Возможность использования
1) Е 240 - формальдегид	1) запрещенные
2) Е 213 - бензоат кальция	2) разрешенные
3) Е 210 - бензойная кислота	3) не разрешенные в РФ
4) Е102 - тартразин	4) разрешённые в РФ, но запрещённые в Евросоюзе
	5) не разрешённые в США
	6) запрещённые везде

13. Установите соответствие между неисправностью хлеборезательной машины и способом её устранения

Неисправность	Способы устранения
1) при нажатии кнопки «ПУСК» двигатель не работает	1) проверить качество соединения
2) во время работы двигатель останавливается и вновь запускается	2) правильно установить защитные решётки
3) двигатель запускается с трудом, значительные вибрации при работе	3) отрегулировать натяжение ремней, заточить нож
4) во время реза движение ножа замедляется или он останавливается	4) отрегулировать натяжение цепи, устранить перекося
	5) открыть защитные решётки
	6) затянуть гайку

14. При включении двигателя взбиватель не вращается:

- 1) ослабло натяжение ремня вариатора;
- 2) растяжение ремня вариатора;
- 3) ослабло натяжение винта, поджимающего пружину;
- 4) неправильная регулировка верхнего упора.

15. Для проверки уровня воды в парогенераторе открывают...

- 1) контрольный кран;
- 2) водопроводный кран;
- 3) сливной кран;
- 4) разборный кран.

16. Последовательность раскатывания теста на машине МРТ-60М:

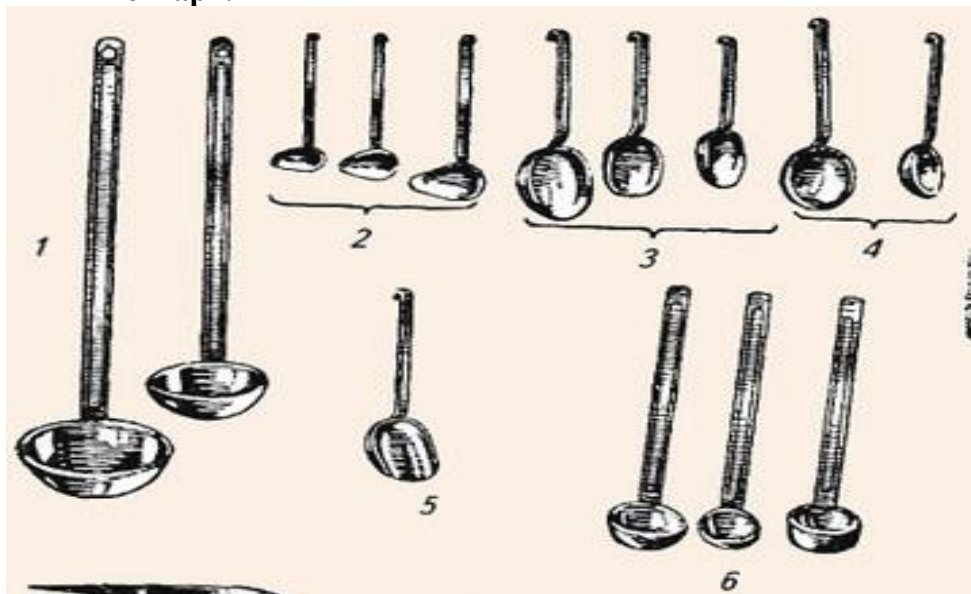
- 1) проверить правильность установки заданной толщины раскатки теста;
- 2) вручную подавать тесто к раскатывающим валикам;
- 3) включить машину;
- 4) уложить тесто на наклонный стол;
- 5) проверить правильность установки поддона;
- 6) раскатывающие валики освободить от остатков теста;
- 7) включить машину.

17. Последовательность обработки яиц:

- 1) ополаскивание в проточной воде;
- 2) обработка в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды в течении 5-10 минут;
- 3) замачивание в тёплой воде в течении 5-10 минут;
- 4) дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести в течении 5 минут.

18. Установите соответствие между номером позиции раздаточного инвентаря на рисунке и его названием

№ позиции инвентаря	Название инвентаря
1)	1) соусные ложки
2)	2) менажницы
3)	3) ложки для отпуска рассыпчатых каш
4)	4) суповые ложки
5)	5) кокильницы
6)	6) ложки для отпуска вязких каш
	7) ложки для масла, сметаны
	8) ложки для макарон и вермишели

Раздаточный инвентарь:**19. Заведующий производством или старший повар в течение рабочего дня осуществляют бракераж...**

- 1) ведомственный;
- 2) административный;
- 3) личный;
- 4) санитарный.

20. При тепловой обработке продуктов, витамин С...

- 1) растворяется в жидкости;
- 2) разрушается при закрытой крышке;
- 3) разрушается при открытой крышке;
- 4) использование соды для ускорения развариваемости продукта.

21. Установите соответствие между видом тепловой обработки и его понятием:

Вид тепловой обработки	Понятие тепловой обработки
1) варка	1) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.
2) тушение	2) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
3) жарка	3) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
4) бланширование	4) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
	5) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.
	6) Тепловая обработка продуктов на жарочной поверхности

22. Последовательность приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами»:

- 1) перед подачей поливают соком, оставшимся после припускания;
- 2) укладывают на противень;
- 3) варить 1-2 мин;
- 4) перец промыть и удалить плодоножку;
- 5) запекают;
- 6) заполнить фаршем;
- 7) приготовление фарша.

23. Картофель для приготовления зраз и котлет охлаждают до температуры...

- 1) 40-50⁰ С;
- 2) 30-40⁰ С;
- 3) 50-60⁰ С;
- 4) 60-75⁰ С.

24. Последовательность первичной обработки сушеных грибов...

- 1) промывают несколько раз;
- 2) переборка;
- 3) процеживают;
- 4) замачивают.

25. К группе клубнеплодов относится...

- 1) топинамбур;
- 2) укроп;
- 3) спаржа;
- 4) батат.

26. Цвет свеклы хорошо сохраняется...

- 1) в водном растворе;

- 2) в щелочной среде;
- 3) в солевом растворе;
- 4) в кислой среде.

27. Тесто-кляр имеет консистенцию:

- 1) густой сметаны;
- 2) 1% кефира;
- 3) киселя;
- 4) 10% сметаны.

28. Время тепловой обработки овощей зависит от...

- 1) наличия витаминов;
- 2) стойкости протопектина;
- 3) нарезки;
- 4) количества крахмала.

29. Последовательность приготовления «Лапшевника»:

- 1) творог протирают;
- 2) смешивают с сырыми яйцами;
- 3) выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму поверхность выравнивают;
- 4) лапшу варят несливным способом;
- 5) запекают в жарочном шкафу;
- 6) массу перемешивают;
- 7) заправляют по вкусу солью и сахаром;
- 8) смазывают сметаной;
- 9) соединяют с творогом;
- 10) слегка охлаждают и подают со сметаной.

30. Температура, рекомендуемая для упревания каши...

- 1) 30 °C;
- 2) 90 °C;
- 3) 150 °C;
- 4) 100 °C.

31. Установите соответствие между временем варки макаронных изделий и их видом.

Вид макаронных изделий	Время варки
1) макароны	1) 7-10 минут
2) лапша	2) 40 минут
3) вермишель	3) 15-20 минут
	4) 3-5 минут
	5) 10-15 минут

32. Для приготовления 1 кг макаронных изделий сливным способом необходимо взять воды...

- 1) 2-3 л;
- 2) 3-4 л;
- 3) 4-5 л;
- 4) 5-6 л.

33. Гурьевскую кашу готовят из крупы...

- 1) рисовой;
- 2) пшеничной;
- 3) манной;
- 4) гречневой.

34. Установите соответствие между видом рассыпчатой каши и количеством крупы, необходимой для 1 кг выхода каши:

Вид рассыпчатой каши	Количество крупы
1) гречневая	1) 600 г
2) пшённая	2) 476 г
3) рисовая	3) 400 г
4) перловая	4) 357 г
	5) 333 г
	6) 750 г

35. Соус, используемый для отпуска блюда «Яичница с ветчиной на гренках»:

- 1) соус белый;
- 2) соус томатный;
- 3) соус польский;
- 4) соус майонез.

36. Последовательность закладки продуктов при приготовлении щей:

- 1) картофель;
- 2) капуста;
- 3) специи, соль;
- 4) зелень;
- 5) пассерованные лук и морковь.

37. Супы оставляют без кипения на 10-15 минут...

- 1) для настаивания;
- 2) для легкого остывания;
- 3) для отделения гарнира от бульона;
- 4) для добавления специй.

38. В суп специи кладут до окончания варки за...

- 1) 1 – 2 минуты;
- 2) 15 – 20 минут;
- 3) 5 – 7 минут;
- 4) 30 мин.

39. Установите соответствие между названием супа и его отличительными особенностями:

Название супа	Отличительные особенности
1) солянка	1) готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, кефире.
2) окрошка	2) основой этих супов является прозрачный бульон.
3) уха	3) в состав продуктов входят яблоки кислых сортов
4) щи суточные	4) в состав продуктов для приготовления входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, маслины.

	5) приготавливают из квашеной капусты и пассароватых овощей.
	6) имеет кисло-сладкий вкус

40. Продолжительность срока хранения основных горячих соусов на водяной бане при температуре 80°C...

- 1) 45 мин;
- 2) 3 – 4 час;
- 3) 24 часа;
- 4) 5 – 6 часов.

41. Установите соответствие между соусом и блюдом, к которому он подаётся:

Соус	Блюдо
1) соус луковый	1) отварная рыба
2) соус польский	2) мясные котлеты
3) соус красный кисло-сладкий	3) пудинг
4) соус абрикосовый	4) тушеное мясо
	5) отварная курица
	6) ростбиф

42. Последовательность приготовления соуса «Майонез»:

- 1) к желткам добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают;
- 2) добавляют уксус, перемешивают;
- 3) желтки сырых яиц отделяют от белков;
- 4) используют для приготовления салатов;
- 5) растительное масло охлаждают;
- 6) в желтковую смесь вводят небольшими порциями растительное масло.

43. Перед приготовлением блюда «Рыба жареная в тесте», рыбу...

- 1) маринуют;
- 2) панируют в муке;
- 3) смачивают в льезоне;
- 4) панируют в сухарях.

44. Последовательность обработки осетровой рыбы:

- 1) деления рыбы на звенья;
- 2) удаление головы с грудными плавниками;
- 3) очистка от боковых, брюшных и мелких жучков;
- 4) оттаивание на воздухе;
- 5) ошпаривание;
- 6) удаление визиги;
- 7) срезание спинного плавника и спинных жучков;
- 8) перевязывание звеньев перед варкой;
- 9) вторичное ошпаривание;
- 10) удаление плавников;
- 11) промывание;
- 12) срезание хрящей и нарезание на порционные куски.

45. Смесь свежих яиц с молоком или водой и солью – это:

- 1) хлебная панировка;
- 2) мучная панировка;
- 3) льезон;
- 4) панировка.

46. Порционными кусками без костей и без кожи готовят...

- 1) запечённую рыбу;
- 2) припущенную рыбу;
- 3) отварную рыбу;
- 4) жареную рыбу.

47. Последовательность обработки сельскохозяйственной птицы:

- 1) удаление головы, шеи, ножек;
- 2) размораживание;
- 3) опаливание;
- 4) потрошение;
- 5) промывание;
- 6) приготовление полуфабрикатов.

48. Полуфабрикаты из мяса хранят при температуре...

- 1) от -2 до -4⁰С;
- 2) от 0 до 2⁰С;
- 3) от 2 до 4⁰С;
- 4) от 4 до 5⁰С.

49. Для приготовления полуфабрикатов из мясного филе используют панировку...

- 1) белую мучную;
- 2) красную;
- 3) сахарную;
- 4) двойную.

50. К мелкоштучным полуфабрикатам из мяса относится...

- 1) антрекот;
- 2) азу;
- 3) лангет;
- 4) зразы отбивные.

51. Котлеты от биточков отличаются...

- 1) составом котлетной массы;
- 2) размером;
- 3) панировкой;
- 4) формой.

52. Температура отпуска холодных блюд и закусок...

- 1) 20- 30 ° С;
- 2) 15-20° С;
- 3) 10-12° С;
- 4) 30-40° С.

53. Установите соответствие между закуской и посудой для её подачи:

Вид закуска	Посуда для подачи
1) горячая закуска из мидий, устриц	1) кокотница
2) жульен	2) кокильница
3) мясная горячая закуска	3) порционная сковорода
	4) менажница
	5) жульенница

54. К столовой вилке относится:

- 1) рыбная;
- 2) фруктовая;
- 3) десертная;
- 4) чайная.

55. Способ нарезки овощей для салата из свежей капусты...

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) кружочки.

56. Чай сохраняет вкус и аромат в течение...

- 1) 30 мин.;
- 2) 10 мин.;
- 3) 1 час;
- 4) 1,5 часа.

57. Перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды...

- 1) для улучшения вкуса;
- 2) для получения однородной массы;
- 3) для улучшения цвета;
- 4) для сокращения время приготовления.

58. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами...

- 1) мед;
- 2) инвертный сахар;
- 3) патока;
- 4) солод.

59. Наилучшая температура для развития дрожжей...

- 1) 17 – 20 °С;
- 2) 28 – 32 °С;
- 3) 45 – 50 °С;
- 4) 70-75 °С.

60. Установите соответствие между названием блюда на бурятском языке и его названием на русском языке:

Название блюд на бурятском языке	Название блюд на русском языке
1) шанан зохей	1) сыр

2) эзгей	2) суп лапша по-домашнему
3) шарбин	3) саламат
	4) пресные беляши
	5) шаньги

Модельный ответ

№ ВОПРОСА	ОТВЕТ	№ ВОПРОСА	ОТВЕТ	№ ВОПРОСА	ОТВЕТ
1	4	21	1-4, 2-3, 3-2, 4-5	41	1-2, 2-1, 3-4, 4-3
2	4	22	4,3,7,6,2,5,1	42	3,5,1,6,2,4
3	1-2, 2-3, 3-4, 4-5	23	1	43	1
4	2	24	2,1,4,3	44	4,7,2,10,6,1,5,3, 11,8,12,9
5	2	25	1	45	3
6	3	26	4	46	1
7	1	27	1	47	3,5,2,4,1,6
8	3	28	3	48	3
9	1	29	1,2,7,4,9,6,3,8, 5,10	49	2
10	1	30	2	50	2
11	3	31	1-3, 2-1, 3-4	51	4
12	1-2, 2-3, 3-1, 4-4	32	4	52	3
13	1-2, 2-1, 3-4, 4-3	33	3	53	1-2, 2-1, 3-3
14	1	34	1-2, 2-3, 3-4, 4-5	54	1
15	1	35	4	55	1
16	5,1,4,3,2,7,6	36	2,1,5,3,4	56	1
17	3,2,4,1	37	1	57	2
18	1-4, 2-1, 3-6, 4-3, 5-8, 6-7	38	3	58	2
19	2	39	1-4, 2-1, 3-2, 4-5	59	3
20	2	40	2	60	1-3, 2-1, 3-4

Критерии оценивания:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных)	Количественный показатель оценки	Качественная оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог

ответов)			
90 ÷ 100	54-60	5	отлично
80 ÷ 89	48-53	4	хорошо
70 ÷ 79	42-47	3	удовлетворительно
менее 70	менее 42	2	неудовлетворительно

1 правильный ответ – 1 балл

3.2. Комплект оценочных средств для оценки освоения УП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Оценка по учебной практике выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ, предусмотренных программой и выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

ВАРИАНТ 1

Задание 1. Приготовить 2 порции блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» по сборнику рецептов № 491/1 колонка

Задание 2. Приготовить 2 гарнира на выбор к блюду «Рыба жареная с луком по-ленинградски» с выходом не больше 120 г каждый . Использование обязательного ингредиента в гарнире – зеленый горошек.

АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ

ВАРИАНТ №1

Порядок выполнения	Инструкционные указания и пояснения	Рисунок
Задание 1 Приготовить 2 порции блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» по сборнику рецептов № 491/1 колонка	<u>Общая схема обработки рыбы</u> Размораживание - снятие чешуи - удаление плавников - удаление головы удаление внутренностей - промывание - пластование на филе с кожей и реберными костями <u>Приготовление рыбы жареной с луком по-ленинградски</u> 1. Нарезанные кусочки рыбы панировать в муке и	

	обжарить с двух сторон до румяной корочки. Довести до готовности в духовом шкафу 2. Картофель очистить, промыть и нарезать кружочками. Обжарить до золотистой корочки 3. Репчатый лук нарезать кольцами и обжарить во фритюре 4. Вокруг рыбы выкладывают обжаренный картофель, сверху украшают луком фри	 
--	--	---

Вариант 1. Задание 1.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 491

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рыба жареная с луком по- ленинградски

Рецептура № 491/2

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция		Масса, г; 2 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
<i>Приготовление рыбы</i>				
Треска	155	119	310	238
Мука пшеничная	6	6	12	12
Масло растительное	6	6	12	12
<i>Приготовление картофеля</i>				
Картофель	289,8	217,35	579,6	434,7
Масло растительное	15	15	30	30
<i>Приготовление лука</i>				
Репчатый лук	122,5	102,9	245	205,8
Мука пшеничная	2,1	2,1	4,2	4,2
Кулинарный жир	22,5	22,5	45	45
Масса блюда	-	100/150/35	-	

Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске вокруг рыбы кладут нарезанный кружками обжаренный картофель, сверху рыбы укладывают лук. жаренный во фритюре.

ВАРИАНТ № 2

Задание 1. Приготовить 2 порции блюда «Гуляш» по сборнику рецептов № 591/ 2 колонка.

Задание 2. Приготовить 2 гарнира на выбор к блюду « Гуляш» » с выходом не больше 120 г каждый . Использование обязательного ингредиента в гарнире – тыква.

Задание 1 Приготовить 2 порции блюда «Гуляш» по сборнику рецептов № 591/ 2 колонка.	<u>Приготовление гуляша.</u> 1. Говядину нарезать кубиками по 20-30 г , обжарить, залить водой или бульоном, поставить тушить с добавлением томатного пюре 2. Приготовить соус, на оставшемся бульоне. Добавить в него пассерованный лук, соль, перец, залить им мясо и тушить 25-30 мин. За 5-10 мин до готовности положить лавровый лист	
--	---	---

Вариант 2. Задание 1.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 591

Наименование кулинарного изделия (блюда): Гуляш

Рецептура № 591/2

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Масса, г; 1 порция		Масса, г; 2 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	162	119	324	238
Жир животный топленый пищевой	7	7	14	14
Лук репчатый	24	20	48	40
Томатное пюре	15	15	30	30
Мука пшеничная	5	5	10	10
Масса тушеного мяса	-	75	-	
Масса соуса	-	100	-	
Выход	-	325	-	

Нарезанное кубиком массой по 20-30 грамм и обжаренное мясо заливают бульоном или водой и тушат с добавлением пассированного томатного пюре в закрытой посуде около часа.

На бульоне оставшемся от тушения, готовят соус, добавляя в него пассерованный лук, соль, перец, заливают им мясо и тушат еще 25-30 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист. В гуляш из говядины можно добавить чеснок (0,8 г. нетто на порцию) Гуляш можно готовить со сметаной (15-20г. на порцию).

Оценочный лист

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ

Наименование профессии _____

Номер варианта _____

Номер задания _____

	МАХ	Наименование критерия	Номер участника / Количество баллов											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О 1	3	Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 2	3	Персональная гигиена – Руки (в т.ч. работа с перчатками)												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 3	3	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 4	3	Персональная гигиена – плохие привычки												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 5	3	Гигиена рабочего места – Чистый пол												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 6	3	Гигиена рабочего места – холодильник – чистота и порядок												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 7	3	Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 8	3	Расточительность												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 9	3	Брак												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 10	3	Корректное использование раздельных мусорных баков												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
О 11	3	Корректный заказ продуктов												

		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.													
О 12	3	Корректное использование цветных разделочных досок													
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.													

ОБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Наименование профессии _____ Номер варианта _____ Номер задания _____

	MAX	Наименование критерия	Номер участника/количество минут опоздания, +/-											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
О 13	3	Время подачи – корректное время подачи (КВП) ±1 минута от заранее определённого												
		После окончания корректного времени подачи (КВП), теряется по 0,2 балла за каждую минуту. При задержке более 5 полных минут от КВП блюдо считается не представленным и не оценивается												
О 14	3/0	Температура подачи												
О 15	3/0	Использование обязательных ингредиентов												
О 16	3/0	Правильность подачи, упаковки (соответствие заданию)												
О 17	3/0	Соответствие массы (размера) блюда, полуфабриката												
О 18	3/0	Чистота тарелки, упаковки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)												

*При оценивании выставляется в О13 – количество минут опоздания, в О14 – О17 – при соответствии - « MAX », при несоответствии или отсутствии критерия в задании – «0», О18 – чистая тарелка, упаковка - « MAX », нет – «0»

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Наименование профессии _____ Номер варианта _____ Номер задания _____

	MAX	Наименование критерия	Номер участника/ Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
С 1	3	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция)												
С 2	3	Презентация: стиль и креативность												
С 3	3	Вкус – общая гармония вкуса и аромата (если предусмотрено заданием)												
С 4	3	Консистенция каждого компонента блюда												
С 5	3	Вкус каждого компонента в отдельности (если предусмотрено заданием)												

СУБЪЕКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ РАБОТЫ

Наименование профессии _____
задания _____

Номер модуля _____

Номер варианта _____

Номер _____

		Наименование критерия	Номер участника/ Оценка											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
С 6	3	Навыки работы с ножом												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 7	3	Кулинарные навыки – Приготовление и оформление												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 8	3	Навыки работы с продуктом – Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
С 9	3	Организационные навыки – Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль												
		3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												
		Соблюдение правил техники безопасности												
С 10	3	3 балла – без нарушений, 2 балла – с небольшими замечаниями, 1 балл – одно нарушение, 0 баллов – 2 и более нарушений.												

Критерии оценивания: оценка «5» – 84 до 76 баллов

оценка «4» – 75 до 59 баллов

оценка «3» – 58 до 50 баллов

ниже количество баллов – работа не зачет.

2.3. Комплект оценочных средств для оценки освоения

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

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Министерство образования и науки Пермского края

ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

(ФИО студента(-ки) в именительном падеже)

обучающийся(-аяся) на _____ курсе по специальности среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел(-ла) **производственную** практику по профессиональному модулю

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

в объеме _____ часа с _____ по _____ **20** _____ года

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Результаты формирования общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций выражаются в уровнях: высоком, среднем, низком.

Высокий (В) уровень (5 баллов) - обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, без ошибок, в полном объеме.

Средний (С) уровень (4 балла) - обучающийся выполняет все виды работ уверенно, добросовестно, эффективно, но с незначительными ошибками.

Низкий (Н) уровень (3 балла) - при выполнении профессиональных работ обучающийся нуждается во внешнем сопровождении и контроле.

РЕЗУЛЬТАТЫ АТТЕСТАЦИИ

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Результаты формирования ОК, ПК.
ПК. 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;	

ассортимента	– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок;	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	• соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;	
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре	

кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	– понимание значимости своей профессии	

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Заключение:

обучающийся за время учебной/производственной практики показал(а) _____ уровень формирования ОК и ПК.

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики от предприятия

Подпись руководителя практики от учебного заведения

УТВЕРЖДАЮ:

Ответственный за ПО, ОТ и ГЗ

_____ А.С. Ситников

Задание на производственную практику

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер Группа ПК-39

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

Цель практики Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по основным видам профессиональной деятельности.

Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение навыков в части профессиональных компетенций необходимых для отрасли общественного питания;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

Сроки проведения практики с _____ по _____ 2021 года

Руководитель практики от колледжа: Л.В.Турышева

Руководитель практики от организации _____

Виды работ	Кол-во часов	Форма отчетности
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	Девник - отчет

Производственная характеристика
на студента(ку) ГБПОУ «Кунгурский колледж агротехнологий и
управления»

Фамилия, имя, отчество полностью

Место прохождения производственной практики

Предприятие, организация

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер , группа _____

Фактически выполнял(ла) работы по **ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка**
к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Рекомендуемая оценка _____

Руководитель практики _____
М.П.

Дата _____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена квалификационного

Назначение: предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля:

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

Экзамен квалификационный включает:
Комплексное практическое задание.

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

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

Условия для проведения экзамена

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

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

III. Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

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

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить **соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.**

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 2.

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

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта № 4.

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

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 5

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

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 6.

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

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 7.

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

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 8.

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

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить **сырники из творога, оладий, сладкий соус.**

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 10

Приготовить **дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.**

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить **макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый,**

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 12.

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

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 13

Приготовить азу, картофель фри, соус мадера,

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 14

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

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

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

Максимальное время выполнения заданий – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить зразы картофельные, ячница глазунья, соус белый паровой.