

Утверждаю

Директор ГБПОУ ПАМТ им. И.И.Лепсе

_____ Иванова А.И.

«_____» _____ 20____ г.

Комплект контрольно-оценочных средств по

ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

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

ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

основной образовательной программы

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено на ПЦК

«__» _____ 20__ г.

Протокол № _____

Руководитель ПЦК _____

I Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля (далее ПМ) основной образовательной программы (далее ООП) по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части овладения видами профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Комплект контрольно- оценочных средств **позволяет оценивать:**

1.1.1 Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности (ВПД) и общих компетенций (ОК)

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата			Средства проверки
	Практический опыт в (диагностируемая операция, функция)	Умения	Знания	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,	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 (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов	- Комплект заданий для экзамена (квалификационного) по ПМ 01. - Анализ дневника практики. - Анализ отчета по практике. - Анализ характеристики с места работы (от работодателя).

домашней птицы, дичи, кролик.	ассортимента; ведении расчетов с потребителями.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов		
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного	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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и	Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения	- Комплект заданий для экзамена (квалификационного) по ПМ 02. - Анализ дневника практики. - Анализ отчета по практике. - Анализ характеристики с места работы (от работодателя).

ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.	применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	
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,	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки	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;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	- Комплект заданий для экзамена (квалификационного) по ПМ 03. - Анализ дневника практики. - Анализ отчета по практике. - Анализ характеристики с места работы (от

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.	качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 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	приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	работодателя).
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	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	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять,	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы	- Комплект заданий для экзамена (квалификационного) ПМ 04. - Анализ дневника практики. - Анализ отчета по практике. - Анализ характеристики с места работы (от работодателя).

ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	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	комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих слад-ких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса те-ста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных по-луфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	- Комплект заданий для экзамена (квалификационного) по ПМ 05. - Анализ дневника практики. - Анализ отчета по практике. - Анализ характеристики с места работы (от работодателя).

реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	порционировании (комплектowaniu), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями	изделия с учетом требований к безопасности	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
--	---	--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- осваивает теоретический материал, выполняет лабораторные работы, выполняет задания при прохождении учебной и производственной практик, в соответствии с требованиями, не допускает брак при работах. - соблюдает учебную и трудовую дисциплину в соответствии с нормативно-правовыми актами.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- выбирает и применяет оптимальные методы и способы решения задач связанных с профессиональной деятельностью в с технологическим требованиями, технической документацией и требованиями охраны труда и техники безопасности; - осуществляет эффективный поиск необходимой информации в соответствии с производственной необходимостью; - использует различные электронные ресурсы учебного и производственного назначения соответствии с производственной необходимостью - пользуется пакетом офисных программ при решении профессионально значимых задач в соответствии с требованиями работодателей.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе теоретического обучения и прохождения учебной и производственной практик соответствии с требованиями учебно-производственного процесса. - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами при	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам;

	прохождении производственной практики в соответствии с требованиями работодателей 3. оценивает эффективность и качество работ в соответствии с нормативами рабочего времени на производство работ и технологическими требованиями, не допускает брак при работах. 3. соблюдает учебную и трудовую дисциплину в соответствии с нормативно-правовыми актами.	квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- обладает навыками социальной коммуникации, в том числе, в информационной среде и медийном пространстве. - имеет высокую информационную культуру.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- успешный профессиогенез и социализация.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- осознает возможности применения профессиональных знаний в условиях в чрезвычайных ситуациях; - знает основы бережливого производства умеет применять профессиональные навыки в соответствии с данными знаниями.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;

Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- обладает навыками ЗОЖ, основами производственной ФК.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует различные электронные ресурсы учебного и производственного назначения - пользуется пакетом офисных программ при решении профессионально значимых задач в соответствии с требованиями работодателей.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- обладает навыками пользования различной документацией, знает основы иностранного языка для профессионального общения.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;
Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- знает основы предпринимательства и менеджмента, принципы организации малого бизнеса в профессиональной сфере.	защита отчетов по лабораторным работам учет текущей успеваемости по учебной и производственной практикам; дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам; квалификационный экзамен по модулю; отзывы работодателей наблюдение и интерпретация результатов наблюдения;

1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении профессиональных модулей

ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)
УП.01	Учебная практика	ДЗ
ПП.01	Производственная практика	ДЗ
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)
УП.02	Учебная практика	ДЗ
ПП.02	Производственная практика	ДЗ
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Э (кв)
УП.03	Учебная практика	ДЗ
ПП.03	Производственная практика	ДЗ
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Э (кв)
УП.04	Учебная практика	ДЗ
ПП.04	Производственная практика	ДЗ
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Э (кв)
УП.05	Учебная практика	ДЗ
ПП.05	Производственная практика	ДЗ

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программ ПМ

В соответствии с рабочим учебным планом, а также с учетом ограничений на количество единиц промежуточной аттестации в учебном году, контроль освоения соответствующих видов профессиональной деятельности осуществляется на экзаменах (квалификационных). Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК, учебной практике и производственной практике. Экзамен (квалификационный) проводится в виде ответов на теоретические вопросы (тестовые задания) и выполнения практических заданий в лабораториях «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» (на предприятиях-базах практики). Перечень заданий на экзамене определяется в зависимости от результатов текущего контроля. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене (квалификационном) 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». Предметом оценки по учебной и производственной практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по учебной и производственной практике проводится на основе журнала учета занятий УП, дневника ПП, отчета, а также характеристики обучающегося с места прохождения практики, составленной и завизированной ответственным лицом организации (базы практики) и представителем образовательного учреждения. В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика. По учебной и производственной практикам также предусмотрен дифференцированный зачет в форме проверочной работы.

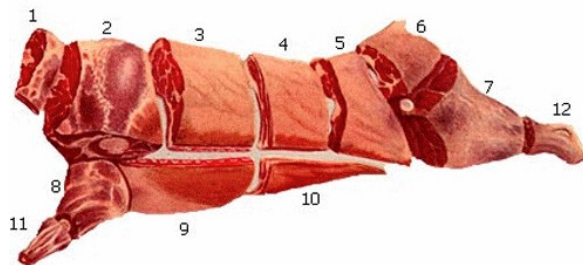
2. Задания для проведения промежуточной аттестации по профессиональным модулям

2.1. ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Практическое задание №1

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши говядины:



___ шея, ___ передняя лопатка, ___ филе (корейка) с грудинкой, ___ покровка, ___ толстый край филе (корейка) ___ кострец и огузок, ___ окорок задний, ___ окорок передний ___, ___ пашина, ___ голяшка передняя, ___ голяшка задняя

2. Определить процент выхода задне - тазовой части при обвалке говяжьей туши 1 категории. Вес туши 380 кг. Рассчитать вес крупнокускового полуфабриката.

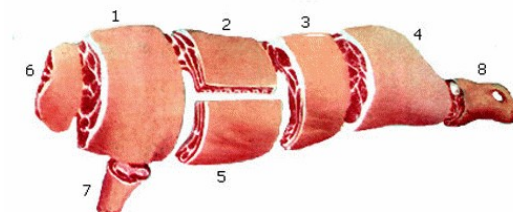
3. Способы заправки кур для варки тушками

4. *Ситуационная задача:* На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Практическое задание №2

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



__ корейка, __ лопатка, __ оковалок и кострец, __ голяшка задняя __ окорок задний, __ брюшина, __ шея, __ голяшка передняя,

2. По сборнику рецептур определить процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитать количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.

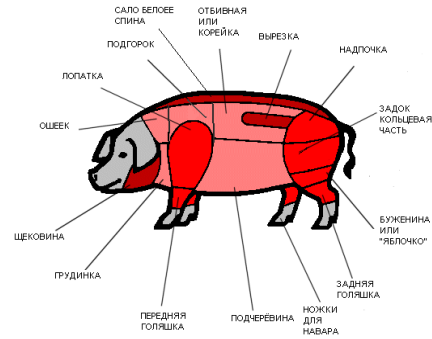
3. Составьте ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий:

а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

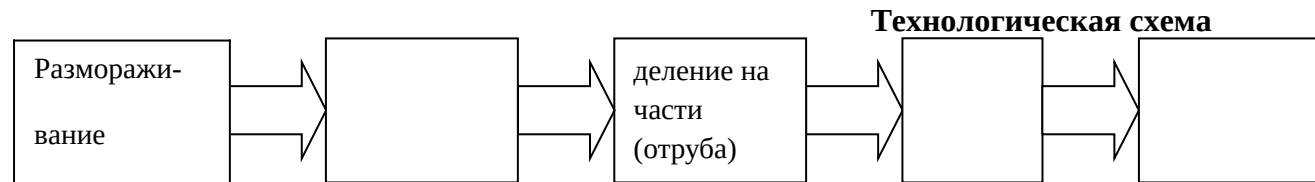
4. *Ситуационная задача:* На производство поступило мясо, по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Практическое задание №3

1. Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите, какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.

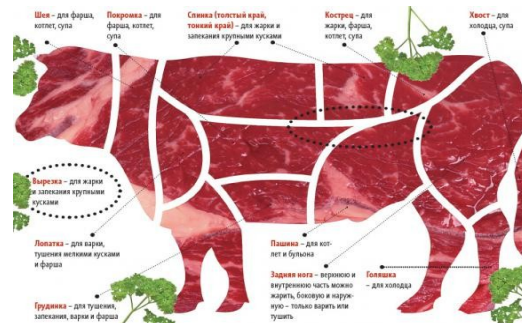


3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднетазовой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД

4. Ситуация: Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно СанПиН)?

Практическое задание №4

1. Выберите части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).

Технологическая схема



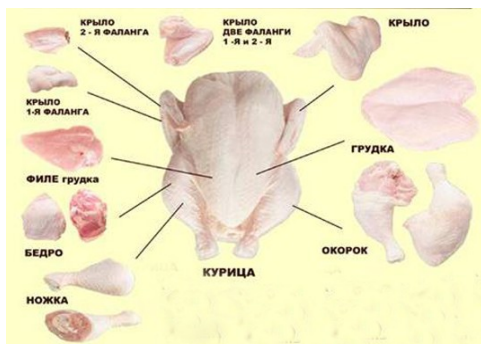
3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?

а)желудки, б) печень, в)почки

4. *Ситуационная задача:* Рассчитать количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошёной обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия?

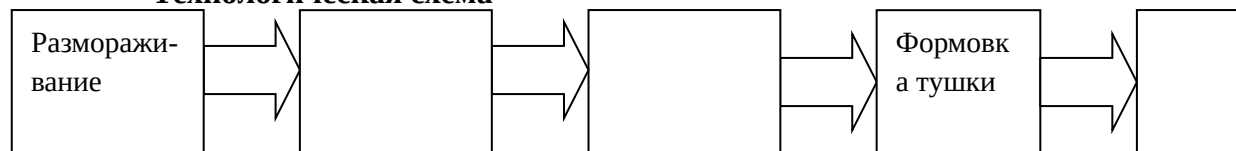
Практическое задание №5

1. Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.

Технологическая схема



3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .

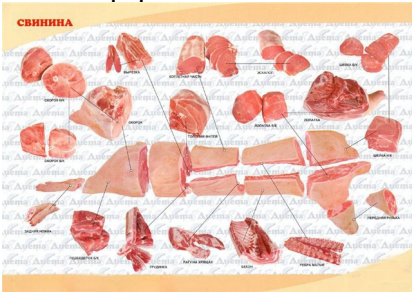
4. *Ситуационная задача:* Выберите способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,

- б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
- в) в воде

Практическое задание №6

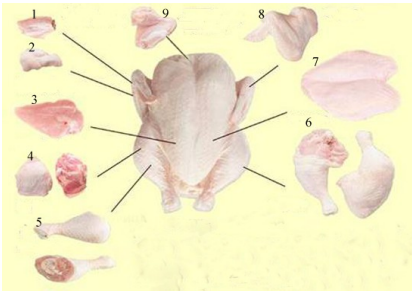
1. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?



2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.
3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?
4. *Ситуационная задача:* При разделке мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделке рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Практическое задание №7

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка ____, окороч ____, крыло 2 фаланга ____, крыло 1 фаланга ____, ножка ____, бедро ____, крыло ____, грудка ____, крыло две фаланги 1 – 2 ____

2. Заполнить таблицу.

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

Полуфабрикаты	Продолжительность	Условия
---------------	-------------------	---------

	хранения, час.	хранения
Тушка		
Крупные куски		
Порционные куски		
Рыбный фарш		
Котлетная масса		
Полуфабрикаты из котлетной массы		

Температура хранения рыбных полуфабрикатов?

3. Сколько филе можно получить из 80 кг судака неразделанного для жаренья во фритюре, если потери составляют 52% (38,4 кг, 42,6 кг, 15,8 кг)

4. *Ситуационная задача:* При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Практическое задание №8

1. Назовите особенности разделки данных видов рыб:

А) навага

Б) камбала



2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов.

3. Определить выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полу потрошёных 1 категории.

4. *Ситуационная задача:* На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности. Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Практическое задание №9

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



2. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3
мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное-75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль-25г

3. При разделке рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

4. Ситуационная задача: При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Практическое задание №10

1. Приведите в соответствие с рисунком:

- А) Крупнокусковые полуфабрикаты
- Б) Порционные полуфабрикаты
- В) Мелкокусковые полуфабрикаты
- Г) Рубленые



Назовите основные критерии оценки качества полуфабрикатов: антрекот, шашлык.

2. Даны ингредиенты:

- А) мясо
- Б) хлеб пшеничный
- В) вода (молоко)

Г) соль, перец

Г) соль, перец

Д) яйцо вареное

Ж) лук пассированный

З) сухари панировочные

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

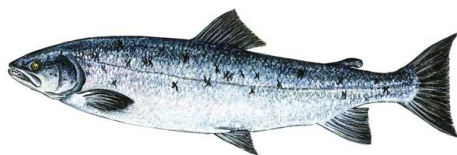
3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы составили 35%

4. *Ситуационная задача:* На производство поступили крупные куски мякоти кабана. Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Практическое задание №11

1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки.

Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



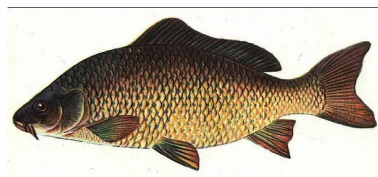
Форель



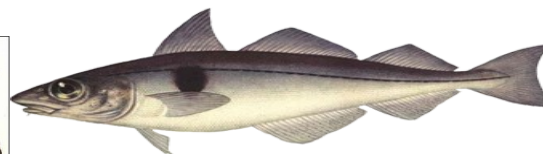
Окунь



Щука



Карп



Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (марешаль)				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур из бараньей туши весом 42 кг2 категории.

4. *Ситуационная задача:* При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Практическое задание №12

1.

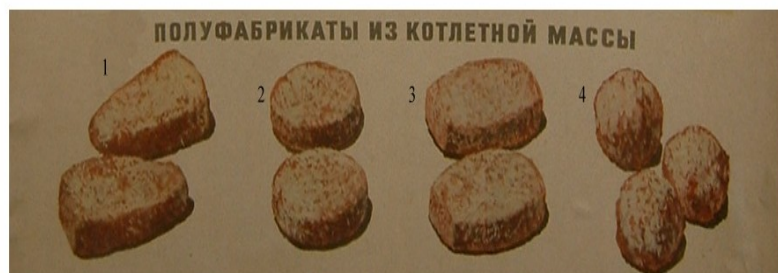
Определите название полуфабрикатов по форме.

1.....

2.....

3.....

4.....



2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание

	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Рассчитать количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе.

4. *Ситуационная задача:* На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной разделке передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

Практическое задание №13

1. Выбрать части туши для приготовления

1. лангета, 2. бифштекса, 3. антрекота, 4. филе, 5. ромштекса.

Указать приемы приготовления полуфабрикатов.

Назвать способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката



2. Указать формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов **6-8** (бефстроганов, азу, гуляш).

3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определить какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

4. *Ситуационная задача:* На производство поступила рыба сом.

а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

Практическое задание №14

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

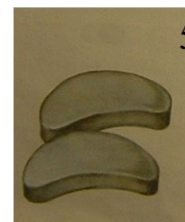
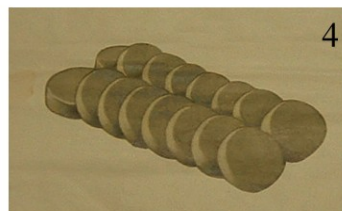
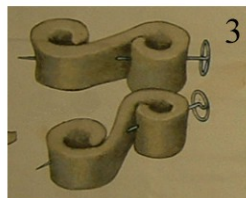
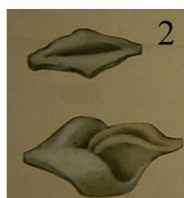
1.....

2.....

3.....

4.....

5.....



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний	Цвет и	Консистенция	т и время
---------------	---------	--------	--------------	-----------

	вид	запах		хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработки поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определить выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4. *Ситуационная задача:* На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Практическое задание №15

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

Восстановите порядок операций первичной обработки стерляди.

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Рассчитать количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

4. *Ситуационная задача:* На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Практическое задание № 16

1. Назовите и сгруппируйте субпродукты по пищевой ценности (стоимости)



2. Составить технологическую схему обработки говяжьих почек
3. Определить вес пищевых субпродуктов при обработке 230 кг кур п/п 1 категории, если выход составляет 15, 7%, в том числе сердце – 0,6%, печень 2.1%, желудка – 2.1%, шеи - 1.7%, головы 4.4%, ноги 3.8%.
4. *Ситуационная задача:* При обработке рыбы получили много молоки. Используйте молоку для приготовления полуфабрикатов из рубленной рыбной массы, учитывая её пищевые качества.

Практическое задание № 17

1. Приведите в соответствие с рисунком пищевые отходы птицы и укажите условия, сроки их хранения





2. Продолжите схему обработки печени говяжьей:

размораживание - вырезание желчных протоков - _____ - _____

3. Рассчитать количество порций полуфабриката «Шницель натуральный рубленый» (2 кол.) из 48 кг минтая п/п охлажденного, если пищевые отходы составляют при разделке на филе – 16 %.

4. *Ситуационная задача:* На производство поступило туша жирной свинины. Используйте мясо наиболее рационально.

Критерии оценок:

Оценка 5 «отлично»: за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, качественное выполнение экзаменационного билета, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы, обоснование своего высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

Оценка 4 «хорошо»: если обучающийся полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка 3 «удовлетворительно»: если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать свои суждения.

Оценка 2 «неудовлетворительно»: если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания по дисциплине, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

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

ЗАДАНИЕ 1

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите количество воды для приготовления грибного бульона из 1 килограмма сушеных грибов. Дайте характеристику основного сырья для бульона из грибов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи зеленые». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного основного, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Бульон коричневый						
2	Жир кулинарный						
3	Мука пшеничная						
4	Морковь						
5	Лук репчатый						
Выход		-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 2

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент красных соусов. Характеристика основного сырья для красных соусов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления «Супа харчо». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже блюда «Суп картофельный с перловой крупой» выявлено замутнение и нарушение консистенции бульона. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 3

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с бобовыми. Виды бобовых и характеристика бобовых. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе подготовки бобовых к варке.
2. Технология приготовления белого бульона. Способы использования бульона.
3. Чем можно заменить уксус при тушении свеклы для борща?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 4

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент рассольников. Характеристика основного сырья для рассольников. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рассольников.
2. Технология приготовления коричневого бульона. Способы использования бульона.
3. При проведенном бракераже «Супа харчо» выявлена нарушения формы крупы. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 5

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент мучных пассировок. Использование. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ украинский» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Для тушения квашеной капусты используют бульон 15 – 20% от массы капусты. Рассчитайте количество бульона необходимое для тушения 10 кг квашеной капусты.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 6

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Характеристика основного для сырья для приготовления костного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса красного основного Способы отпуска использования, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Для приготовления рассольника используют картофель. На 1000 грамм рассольника 320 грамм картофеля. Сколько необходимо использовать картофеля для приготовления 3 порций рассольника.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 7

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса красного с луком и корнишонами. Характеристика основного сырья для соуса красного с луком и корнишонами. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2. Технология приготовления блюда «Суп картофельный». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. Определить, сколько грамм шпика необходимо для приготовления 10 порций супа полевого, если на 1000грамм супа используют 56 гр шпика

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 8

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с овощами. Характеристика основного сырья для приготовления овощных супов. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления овощных супов.

2. Технология приготовления соуса лукового. Способы использования.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций борща, если выход одной порции 500 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Свекла						

2	Капуста свежая						
3	Морковь						
4	Петрушка						
5.	Лук						
6.	Томатное пюре						
Выход		-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 9

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите способы подготовки свеклы для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе для тушения свеклы.

2. Технология приготовления соуса красного с луком и корншонами. Способы использования.

3. Щи из квашеной капусты для усиления вкуса можно заправить сахаром (6 грамм на 1000гр. щей) Определите, сколько сахара вам необходимо для приготовления 50 порций щей.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 10

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент заправочных супов. Дайте определение термина «заправочные супы» Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления заправочных супов.
2. Технология приготовления соуса красного кисло - сладкого. Способы использования.
3. При приготовлении концентрированного бульона (фюме) используют на 1000 грамм бульона 5000 грамм костей. Сколько костей необходимо использовать для приготовления 500 грамм бульона.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 11

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении соуса лукового. Характеристика основного сырья для соуса лукового Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Суп полевой». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При обжаривании костей в жарочном шкафу, после 1,5 часов обжаривания колер на костях отсутствует. Назовите причины.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 12

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1.Ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями бобовыми. Характеристика основного сырья для супов с макаронными изделиями. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления супов с макаронными изделиями

2.Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне. Способы подачи и использование.

3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса красного с вином, если выход одной порции 150 г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус красный основной						
2	Вино						
3	Жир кулинарный						
Выход		-	1000	-		-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 13

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1.Ассортимент белых соусов на мясном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на мясном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

2.Технология приготовления блюда «Щи суточные» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3.При приготовлении щей по-уральски вам необходимо использовать перловую крупу. Как вы подготовите крупу к использованию.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 14

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент щей. Характеристика основного сырья для щей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления щей.
2. Технология приготовления соуса парового. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении в соус паровой можно добавить отвар от шампиньонов. На производстве готового отвара не нашлось. Что можно предпринять, приготавливая отвар специально для соуса?.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 15

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент белых соусов на рыбном бульоне. Характеристика основного сырья для белого соуса на рыбном бульоне. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи по-уральски». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже супа горохового выявлена нарушения формы гороха. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 16

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Дайте определение термина – «борщ» . Характеристика основного сырья для приготовления борща. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления борща.

2.Технология приготовления соуса белый с рассолом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.

3. При проведенном бракераже соуса грибного с томатом выявлены бледный цвет соуса и запах сырого томатного пюре. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 17

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса молочного. Виды молочных соусов по консистенции.

2. Технология приготовления блюда «Суп гороховый». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.

3. При проведенном бракераже соуса лукового выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 18

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении лукового горчицей Характеристика основного сырья для соуса лукового с горчицей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Рассольник домашний»» Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При проведенном бракераже соуса молочного с луком, выявлена хрустящая консистенция лука. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 19

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент сметанных соусов. Отличия соуса сметанного натурального от соуса сметанного ненатурального. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Рассольник московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. Для приготовления красной мучной пассировки на 1000 грамм соуса используют 50 грамм муки, сколько муки необходимо использовать для приготовления 150 граммов соуса.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 20

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса белого основного. Стадии приготовления соуса белого основного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда « Рассольник петербургский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При включении двигателя овощерезательной машины ножи не вращаются. Какая неисправность возникла при работе на машине? Ваши дальнейшие действия.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 21

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент бульонов для приготовления соусов. Характеристика основного сырья для коричневого бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса грибной с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 50 порций соуса сметанного с хреном, если выход одной порции 75г. результаты внесите в таблицу.

№ п/п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 50 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Соус сметанный						
2	Корень хрена						
3	Масло сливочное						
4.	Уксус						
Выход		-	1000	-	75	-	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 22

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Перечислите ассортимент соусов на масле и масляных смесей. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Борщ московский». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При эксплуатации овощерезательной машины вы обнаружили несоответствие форм нарезки овощей. Ваши дальнейшие действия.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 23

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые при приготовлении рыбного бульона. Дайте характеристику основного сырья . Назовите перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе приготовления рыбного бульона.
2. Технология приготовления соуса молочного сладкого. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса
3. При проведенном бракераже соуса белого с рассолом выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 24

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ингредиенты, входящие в состав соуса грибного. Стадии приготовления соуса грибного. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей с картофелем оказалось, что картофель не завезли, но изменение в меню сделать невозможно. Как приготовить щи без картофеля?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 25

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент салатных заправок. Характеристика основного сырья для заправки горчичной. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления блюда «Щи из квашеной капусты». Способы отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству блюда.
3. При приготовлении щей зеленых на производстве отсутствует щавель Ваши действия. Обоснуйте особенность доведения до вкуса данного вида щей.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 26

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

1. Ассортимент борщей. Особенность в приготовлении блюда «Борщ московский». Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления сметанного с томатом. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При проведенном бракераже соуса белого основного выявлены жидкая консистенция соуса. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 27

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Ассортимент супов картофельных с крупами. Характеристика основного сырья для супов картофельных с крупами. Правила подготовки круп к использованию.
2. Технология приготовления щей из свежей капусты. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству щей.
3. При проведенном бракераже селедочного масла, выявлена неоднородная консистенция масла. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 28

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите основные ингредиенты рассольников и правила подготовки их к приготовлению.
2. Технология приготовления костного бульона. Использование, Требование к качеству бульона.
3. При приготовления маринада овощного с томатом маринад получился слишком густой. Ваши действия.

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 29

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Назовите ингредиенты используемые для приготовления бульона из птицы. Дайте характеристику основного сырья для бульона из птицы. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса польский. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При приготовлении борща, борщ обесцветился. Какие Вы примете по исправлению дефекта?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 30

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

1. Дайте определение термина – «бульон». Характеристика основного сырья для приготовления мясокостного бульона. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
2. Технология приготовления соуса майонез. Способы отпуска, использование, условия и сроки хранения. Требования к качеству соуса.
3. При дегустации рассольника выяснилось, что рассольник имеет недостаточно острый вкус. Как исправить дефект?

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 31

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Заполните таблицу: Рыба жареная, аналогично данному примеру.

Название блюда	Рыбный Полуфабрикат	Способ Жарки	Подача
Рыба жареная	Целая рыба или порционные куски	Основной	Гарнир: Картофель жареный, отварной, картофельное пюре.
Рыба, жаренная с луком по - ленинградски			
Рыба, жаренная с зелёным маслом			
Рыба, жаренная во фритюре			
Рыба жареная в тесте			Петрушка фри, картофель фри, дольки лимона.
Зразы донские	Порционные куски	фритюр	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 32

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Заполните пропуски в таблице

Название блюда	Форма п/ф	Вид панировки	Время жарки	Подача блюда	Соус
котлеты	овально - приплюснутая с заострённым концом	в сухарях			
Биточки		в сухарях или белой панировке	8-10 мин		
Тефтели	шарики	-			Отварной картофель,

					рис отварной.
Тельное	полумесяца		3-4мин. в жире		
Фрикадель ки	шарики массой 15- 18гр.	-	-		-

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 33

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Заполните таблицу: виды полуфабрикатов.

Части мяса	Виды полуфабрикатов		
	крупнокусковые	порционные	мелкокусковые
Баранина			Шашлыки
Корейка			
Тазобедренная часть	Для жарки целиком		
Лопаточная часть			
Грудинка			
Свинина		Котлеты натуральные отбивные, эскалоп	
Корейка			
Тазобедренная часть			
Лопаточная часть			
Грудника	Для варки		
Шея		Свинина духовая	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 34

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Заполните таблицу: Жарка мяса натуральными порционными кусками.

Название блюда	Подача блюда
	с гарниром и строганым хреном, поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Филе	
Лангет	
	Со строганым хреном, антрекот поливают мясным соком и кладут на него кусочек зеленого масла.
Эскалоп из свинины	
Шашлык по – карски	

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 35

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Заполните таблицу: Тушёные мясные блюда

Название блюда	Форма нарезки	Способ тепловой обработки	Время тушения	Соус	Подача блюда
Мясо тушёное					С гарниром 1-2 куска поливают соусом.
	до 2 кг	тушат в закрытой посуде	при слабом кипении 1,5-2 ч;	Бульон или вода	
плов		тушат			
	брусочками массой 10-15 г,		15-20 минут		
Мясо с медом		тушат			

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 36

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Определите и отметьте знаком X в таблице продукты, входящие в состав данных блюд из запеченного мяса:

Продукты и соусы	Голубцы с мясом	Картофельная запеканка с мясом	Макаронни к с мясом	Говядина, запеченная в луковом соусе
Картофель				
Крупа рисовая				
Лук репчатый				
Говядина	х	х	х	х
Соус луковый				

Капуста свежая				
Сухари				
Соус сметанный				
Сыр				
Сосиски				
Макароны				
Яйца				
Окорок				
Огурцы солёные				
Соус красный				
Почки говяжьи				
Каперсы				
Молоко				
Маслины				
Масло сливочное				
Лимон				
Соус томатный				
Ягоды маринованные				

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

ЗАДАНИЕ 37

Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Определите и отметьте знаком X в таблице гарниры и соусы, для данных блюд из котлетной массы:

Гарнир и соусы	Котлеты	Биточки	Шницель	Тефтели	Зразы
Сливочное масло					
Соус красный					
Соус луковый					
Соус красный с луком и корнишонами					
Соус сметанный					
Соус сметанный с луком					
Гречневая каша					
Рисовая каша					
Картофельное пюре					
Соус томатный					
Соус сметанный с томатом					
Рассыпчатый рис					
Мясной сок					

Критерии оценивания

Оценка «5» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты.

Оценка «4» Задание выполнено, верно, с соблюдением правильной последовательности решения задачи. Оформлены все формулы и приведены все расчеты. Имеются незначительные замечания по поводу оформления задачи.

Оценка «3» Задание выполнено не совсем верно, нарушена последовательность решения задачи. Формулы не оформлены, не указаны единицы измерения.

Оценка «2» Задача решена не верно. Отсутствует логика в решении.

Перечень практических заданий

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Борщ украинский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Рассольник московский 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Солянка домашняя 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Суп – пюре из цветной капусты 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания:

Приготовить блюдо: **Суп прозрачный из кур с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Жульен из курицы и грибов 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Баклажаны фаршированные мясом 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порций и оформление технологической карты.

Задание 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Шампиньоны фаршированные 2 порции.**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Сыр, жареный в панировке 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Запеченная грудка с овощами 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Зразы донские с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Рыба жаренная с зеленым маслом 2порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Эскалоп натуральный с гарниром 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания

Приготовить блюдо: **Зразы отбивные с гарниром**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Котлеты пожарские с гарниром**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

Задание 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Текст задания.

Приготовить блюдо: **Курица фаршированная рисом 2 порции**

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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

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) разрезают 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?

Практические задания.

1. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из субпродуктов птицы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
2. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 25 порций блюда «Студень свиной», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
4. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из дичи в тесте», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
5. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Паштет из птицы в тесте», с выходом порции 105 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Паштет из мяса в тесте», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
7. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
8. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
9. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Язык говяжий заливной», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
10. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Заливное из дичи в форме», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
11. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Ассорти мясное (1 вариант)», с выходом порции 115 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
12. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Крабы заливные», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
13. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Ассорти рыбное», с выходом порции 120 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
14. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Студень из рыбы», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
15. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Рыба фаршированная заливная с гарниром», с выходом порции 140 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
16. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
17. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 30 порций блюда «Икра свекольная», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
18. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
19. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 135 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
20. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Бутерброд с икрой зернистой», с выходом порции 100 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.

21. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Салат из цветной капусты, помидоров и зелени», с выходом порции 145 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного блюда.
22. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Польского», с выходом порции 25 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
23. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Соуса яичного сладкого», с выходом порции 35 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
24. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций пасты «Сырной», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
25. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Майонез с корнишонами», с выходом порции 55 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.
26. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций соуса «Заправка горчиная», с выходом порции 45 гр. Определить пищевую и энергетическую ценность данного соуса.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнивший предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой;
- оценка «неудовлетворительно» обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Комплект экзаменационных материалов

Вариант № 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептов и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте
------------	--

	технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 1.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из рыбы).

Вариант № 2

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта № 2.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса)

Вариант № 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 3

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

Вариант № 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 4.

Разработать и приготовить новое блюдо (холодная закуска из овощей)

Вариант № 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 5

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из морепродуктов)

Вариант № 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
------------	---

Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд
------------	--

•

Задание варианта 6.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из мяса птицы)

Вариант № 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 7.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из нерыбных морепродуктов)

Вариант № 8

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 8.

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 9

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 9.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодная закуска из гастрономических продуктов)

Вариант № 10

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 10

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный десерт из фруктов)

Вариант № 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 11.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодное блюдо + к нему отдельно соус)

Вариант № 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 12.

Разработать, приготовить новое блюдо (холодный суп)

Вариант № 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

•

Задание варианта 13

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из мяса)

Вариант № 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 14

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из рыбы)

Вариант № 15

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 15

Разработать, приготовить новое блюдо (заливное из овощей)

Вариант № 16

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 16.

Разработать, приготовить новое блюдо из продуктов по вашему усмотрению

Вариант № 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 17

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 18.

Разработать, приготовить новое блюдо (канапе из гастрономических продуктов)

Вариант № 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 19

Разработать, приготовить новое блюдо (тарталетки с салатом)

Вариант № 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1 и 2.

Задание 1.	Разработайте и приготовьте новое блюдо, из имеющихся продуктов. Разработать ТТК на новое блюдо, руководствуясь Сборником рецептур и кулинарных изделий по колонке № 2, составьте технологическую карту на приготовленное блюдо.
Задание 2.	Произведите подачу, дайте органолептическую оценку качества блюд

Задание варианта 20

Приготовьте:

Разработать, приготовить новое блюдо (мини запеканку из продуктов на ваше усмотрение)

2.4. ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Практическое задание с экспертной оценкой № 1

1. Приготовить блюдо: «Желе из плодов или ягод свежих».

2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 2

1. Приготовить блюдо: «Желе из апельсинов».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 3

1. Приготовить блюдо: «Желе из сиропа плодового или ягодного».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 4

1. Приготовить блюдо: «Мусс ягодный».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 5

1. Приготовить блюдо: «Мусс мандариновый».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 6

1. Приготовить блюдо: «Самбук яблочный».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 7

1. Приготовить блюдо: «Самбук абрикосовый».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 8

1. Приготовить блюдо: «Крем ореховый».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 9

1. Приготовить блюдо: «Крем ягодный».

2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 10

1. Приготовить блюдо: «Суфле шоколадное».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 11

1. Приготовить блюдо: «Пудинг сухарный».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 12

1. Приготовить блюдо: «Яблоки по- киевски».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 13

1. Приготовить блюдо: «Парфе».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 14

1. Приготовить блюдо: «Пай».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 15

1. Приготовить блюдо: «Тирамису».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 16

1. Приготовить блюдо: «Чизкейк».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 17

1. Приготовить блюдо: «Ореховое парфе».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 18

1. Приготовить блюдо: «Чизкейк».

2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 19

1. Приготовить блюдо: «Ягодный кекс».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 20

1. Приготовить блюдо: «Фруктовый кекс».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 21

1. Приготовить блюдо: «Шоколадно-фруктовое фондю».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 22

1. Приготовить блюдо: «Брауни».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 23

1. Приготовить блюдо: «Банановое фламбе» .
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 24

1. Приготовить блюдо: «Слоистый кофейный десерт».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 25

1. Приготовить блюдо: «Персиковый десерт».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

Практическое задание с экспертной оценкой № 26

1. Приготовить блюдо: «Клубничный сон».
2. Проанализировать особенности технологического процесса приготовления данного блюда. Составить технологическую карту блюда.
3. Провести оценку качества блюда.

2.5. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вариант № 1.

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

2. Как называют красный пищевой краситель?

- а) кармин
- б) тартразин
- в) индигокармин

3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:

изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

6. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп
- б) яично-сахарную массу
- в) молочно-сахарную смесь

7. Торт «Прага» приготавливают

- а) из бисквитного теста
- б) из песочного теста
- в) из слоёного теста

8. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

9. Заварной крем используют :

- а) для украшения изделий
- б) для склеивания и смазывания пластов
- в) для заполнения заварных изделий

10. Нонпарель приготавливают.....

- а) из сахарной посыпки
- б) из готовой помады
- в) из песочной крошки

11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) бисквит «буше»

12. Температура хранения столовых яиц?

- а) от 0 до 20 градусов
- б) не выше 20 градусов
- в) от 0 до – 2 градусов

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

- а) «шарлот» шоколадный
- б) «глясе»
- в) сливочный основной

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

15.Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

- а) механическим
- б) химическим
- в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар.

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

- а) мед;
- б) инвертный сахар;
- в) патока;
- г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в). подогревают

21. Солод - это

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и

влажности:

г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

Вариант № 2.

Выберите правильный ответ

1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.

- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

9. Как увеличить силу муки?

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов

в) 220 градусов

11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

- а) пищевой кислотой
- б) содой

12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

- а) белковый заварной
- б) белковый сырцовый
- в) крем «Зефир»

13. Чем смазывают рулет «Экстра»?

- а) кремом «Шарлотт»
- б) кремом «Гляссе»
- в) сливочно-творожным кремом
- г) сливочным кремом

14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

- а) две лепёшки круглой формы
- б) две лепёшки овальной формы

15. Из чего делают нонпарель?

- а) из помады
- б) из шоколада
- в) из орехов

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

21. При какой температуре должны храниться яйца

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

23. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль.

Практические задания

1. Приготовление и отпуск мелкоштучных сдобных хлебобулочных изделий.

2. Приготовление и отпуск булочек из слоеного теста с различными начинками.
3. Приготовление и отпуск пирога открытого с фигурной отделкой.
4. Приготовление и отпуск фигурного пирога «Крокодил».
5. Приготовление и отпуск фигурного пирога «Бабушкина салфетка».
6. Приготовление и отпуск фигурного пирога «Рождественская звезда».
7. Приготовление и отпуск каравая «Свадебного».
8. Приготовление и отпуск праздничного каравая «Цветок».
9. Приготовление и отпуск плетеного каравая.
10. Приготовление и отпуск калача кружевного.
11. Приготовление и отпуск кулича пасхального.
12. Приготовление и отпуск татарского национального изделия «Губадия».
13. Приготовление и отпуск татарского национального изделия «Вак бэлеш».
14. Приготовление и отпуск татарского национального изделия – трехслойного пирога «Лэззэт».
15. Приготовление и отпуск пряничного домика.
16. Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста.
17. Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из слоеного теста.
18. Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста.
19. Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста.
20. Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из вафельного теста.
21. Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного теста.
22. Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста.
23. Приготовление и отпуск трюфелей.
24. Приготовление и отпуск фигурного торта «Свадебного».
25. Приготовление и отпуск фигурного торта «Юбилейного».
26. Приготовление и отпуск фигурного торта «Детского».
27. Приготовление и отпуск фигурного торта «Корпоративного».
28. Приготовление и отпуск фигурного торта – тарталетки.
29. Приготовление и отпуск шоколадной корзинки.
30. Приготовление и отпуск татарского национального изделия «Чак-чак».
31. Приготовление и отпуск татарского национального изделия «Талкыш калеве».