

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по профессиональному модулю**

**ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ЦМК сферы  
общественного питания

Протокол № 01

От «19» августа 2019 г.

Председатель ЦМК сферы  
общественного питания

Горбатова Г.В. Горбатова Г.В. года.

Фонд оценочных средств ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

Заместитель директора по учебно -  
производственной работе

Гостева И.Ю.

Зам. директора по УР

Федотова Н.В.

Составитель (и)  
(автор)

Федоренко Н.В. преподаватель ГАПОУ СО «МПК»,  
высшей квалификационной категории

Рецензенты:  
Внутренний

Жильцова М.Н. преподаватель ГАПОУ СО «МПК»,  
высшей квалификационной категории

Внешний

Кожура М.М.  
директор ИИ Кошаратов



# ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения  ПК,  ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7
<b>иметь практический опыт в:</b> -разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ОК 01. – ОК 11.	-оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ ; -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов,	МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Тема 1. Организация	2	- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам, Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК 02.01, МДК 02.02 Зачет (с оценкой) по учебной и производственной практике; Аттестационный лист по учебной практике; Отчет по

<p>продукции, вида и формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> </ul>		<p>материалов на рабочем месте;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>-соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов;</li> <li>-соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>-правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>-точность, соответствие</li> </ul>	<p>и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.</p> <p>Тема 5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из</p>		<p>карты, работа со сборником рецептов),</p>	<p>производственной практике; Экзамен (по модулю)</p>
---	--	---	---	--	--	---

<p>-контроле хранения и расхода продуктов.  <b>уметь:</b>  - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями регламентами;  - применять, комбинировать</p>		<p>заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;  - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты;  -организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:  -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  -соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;  -разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры салатов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.  Тема 6.  Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента  Тема 7.  Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.  МДК 02.02  Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  Тема 1.Процессы приготовления, подготовки к реализации</p>			
---	--	---	--	--	--	--

<p>различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>		<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости,</p>	<p>холодных соусов, салатных заправок.</p> <p>Тема 2.Процессы приготовления, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.</p> <p>Тема 3.Процессы приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента.</p> <p>Тема 4.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.</p> <p>Тема 5.Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.</p>			
---	--	--	--	--	--	--

<p>посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</li> <li>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</li> <li>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных</li> </ul>	<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> </ul>				
--	--	--	--	--	--

<p>блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>	<p>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; -разрабатывать, изменять</p>				
--	--	--	--	--	--

		<p>ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li><li>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li><li>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li><li>-применять, комбинировать различные способы</li></ul>				
--	--	---	--	--	--	--

		<p>приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, формой и способом обслуживания;</p>				
--	--	---	--	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>- организовывать приготовление, готовить холодные соусы, салаты, блюда из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li><li>- определять степень готовности, доводить до вкуса холодные соусы, салаты, холодные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li><li>- оценивать качество органолептическим способом;</li><li>- предупреждать в процессе приготовления, браковать недоброкачественные блюда, кулинарные изделия и закуски;</li><li>-охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</li></ul>				
--	--	--	--	--	--	--

### Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Элементы ПМ.02	Формы промежуточной аттестации							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК 02.01				экзамен				
МДК 02.02					экзамен			
УП. 02				зачет (с оценкой)				
ПП. 02					зачет (с оценкой)			
<b>ПМ.02</b>					Экзамен (по модулю)			

## 1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Примерный перечень оценочных средств  
для текущего контроля знаний, умений обучающихся  
по профессиональному модулю**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование КОС</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Материалы для представления в ФОС</b>
<b>1</b>	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ		Перечень вопросов по теме, разделу ПМ
<b>2</b>	Тест по теме, разделу ПМ	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу ПМ
<b>3</b>	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
<b>4</b>	Самостоятельная работа (Составление презентаций на приготовление различных видов холодных блюд)	Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
Доклад, сообщение-продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.			
Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты			

**Примерный перечень оценочных средств  
для промежуточной аттестации обучающихся  
по профессиональному модулю**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование КОС</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Материалы для представления в ФОС</b>
1.	Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по ПМ		1.Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену. 2.Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) экзамена по МДК.
2.	Аттестационный лист по учебной практике		Перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3.	Материалы для зачета (с оценкой)		Тестовые задания для зачеты (с оценкой)
4.	Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике		Перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
5.	Экзамен (по модулю)		КОС

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Контрольно – оценочные средства для текущего контроля**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме  
междисциплинарного курса**

МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Вопросы составлены для тем:

**Тема 1.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

**Тема 2.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Тема 3.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.

**Тема 4.** Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.

**Тема 5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Тема 6.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

**Тема 7.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.

### Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

**Перечень вопросов для устного или письменного опроса**  
МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд.
2. Технология приготовления бутербродов открытых.
3. Технология приготовления салата из свежей капусты.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов открытых и салата из свежей капусты.
5. Правила проведения бракеража блюд.
6. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок.
7. Технология приготовления бутербродов закрытых.
8. Технология приготовления салата «Весна».
9. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления бутербродов закрытых и салата «Весна».
10. Способы заправки салатов.
11. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени.
12. Технология приготовления бутербродов закусочных.
13. Технология приготовления винегрета овощного.
14. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления бутербродов закусочных и винегрета овощного.
15. Способы сервировки и варианты оформления салатов из сырых овощей.
16. Организация механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов .
17. Технология приготовления салата витаминного.
18. Технология приготовления яиц фаршированных.
19. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления салата витаминного и яиц фаршированных.
20. Правила хранения холодных блюд.
21. Организация механической кулинарной обработки мяса и мясных продуктов.
22. Технология приготовления помидор фаршированных.
23. Технология приготовления салата «Летнего».
24. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления помидор фаршированных и помидор фаршированных.
25. Требования к качеству бутербродов.
26. Организация механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное).
27. Технология приготовления салата рыбного.
28. Технология приготовления салата из редиса.
29. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления салата рыбного и салата рыбного.
30. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд.

31. Значение холодных блюд в питании человека.
32. Технология приготовления салата «Весна».
33. Ветчины с гарниром и салата из свежих огурцов.
34. Требования к качеству и срок хранения салатов из сырых овощей.
35. Характеристика салатов-коктейлей.
36. Технология приготовления салата из квашеной капусты.
37. Технология приготовления студня говяжьего.
38. Технология приготовления сельди с гарниром.
39. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата «Весна» и сельди с гарниром.
40. Правила проведения бракеража блюд.
41. Классификация холодных блюд.
42. Технология приготовления яиц под майонезом с гарниром.
43. Технология приготовления икры баклажанной.
44. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления яиц под майонезом с гарниром и икры баклажанной.
45. Общая характеристика холодных блюд и закусок.
46. Классификация бутербродов.
47. Технология приготовления сельди с картофелем и маслом.
48. Технология приготовления паштета из печени.
49. Перечислите оборудование для приготовления сельди с картофелем и маслом и паштета из печени.
50. Требования к качеству мясных холодных блюд.
51. Классификация салатов из сырых овощей.
52. Технология приготовления салата мясного.
53. Технология приготовления салата из свежих помидор.
54. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата мясного и салата из свежих помидор.
55. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
56. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок.
57. Технология приготовления салата из зеленого лука.
58. Технология приготовления сельди рубленой.
59. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из зеленого лука и сельди рубленой.
60. Требования к качеству рыбных холодных закусок.
61. Требования к организации рабочего места для приготовления бутербродов.
62. Технология приготовления ветчины с гарниром.
63. Технология приготовления салата из свежих огурцов.
64. Перечислите оборудование для приготовления студня говяжьего.
65. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления салата из квашеной капусты и студня говяжьего.
66. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей.
67. Требования к качеству винегретов.

68. Технология приготовления языка отварного с гарниром.
69. Технология приготовления салата картофельного.
70. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления языка отварного с гарниром и салата картофельного.
71. Правила проведения бракера.
72. Требования к качеству паштетов.
73. Технология приготовления ростбифа с гарниром.
74. Технология приготовления крабов или креветок под майонезом.
75. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления ростбифа с гарниром и крабов или креветок под майонезом.
76. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
77. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок.
78. Технология приготовления птицы отварной с гарниром.
79. Технология приготовления салата картофельного с кальмарами.
80. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления птицы отварной с гарниром и салата картофельного с кальмарами.
81. Правила проведения бракеража блюд.
82. Правила оформления салатов.
83. Технология приготовления салата столичного.
84. Технология приготовления грибов соленых с луком.
85. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления салата столичного и грибов соленых с луком.
86. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из кур, цыплят.
87. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок.
88. Технология приготовления кильки с луком и маслом.
89. Технология приготовления салата из краснокочанной капусты.
90. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления кильки с луком и маслом и салата из краснокочанной капусты.
91. Требования к качеству студня.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме  
междисциплинарного курса**

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Вопросы составлены для тем:

**Тема 1.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок.

**Тема 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Тема 3.** Процессы приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента.

**Тема 4.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Тема 5.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

### Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

**Перечень вопросов для устного или письменного опроса**  
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

1. Значение холодных закусок в питании человека.
2. Технология приготовления рыбы жареной под маринадом.
3. Технология приготовления салата –коктейля с ветчиной и сыром.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы жареной под маринадом и салата –коктейля с ветчиной и сыром.
5. Правила проведения бракеража блюд.
6. Правила подачи холодных блюд и закусок .
7. Технология приготовления салата зеленого.
8. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном.
9. Перечислите оборудование для приготовления салата зеленого и рыбы отварной с гарниром и хреном.
- 10.Правила хранения холодных блюд.
- 11.Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов.
- 12.Технология приготовления рыбы заливной с гарниром.
- 13.Технология приготовления бутербродов ассорти.
- 14.Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления рыбы заливной с гарниром и бутербродов ассорти.
- 15.Температурный режим и правила хранения холодных блюд из отварных овощей.
- 16.Характеристика и оснащенность холодного цеха.
- 17.Технология приготовления салата с крабами.
- 18.Технология приготовления винегрета овощного с сельдью.
- 19.Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления салата с крабами и винегрета овощного с сельдью.
- 20.Электробезопасность в холодном цехе.
- 21.Пожарная безопасность в холодном цехе.
- 22.Технология приготовления икры кабачковой.
- 23.Технология приготовления простых и сложных бутербродов.
- 24.Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления икры кабачковой и простых и сложных бутербродов.
25. Требования к качеству и сроки хранения блюд из яиц и грибов.
- 26.Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей.
- 27.Технология приготовления икры грибной.
- 28.Технология приготовления редьки с маслом или сметаной.
- 29.Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной и редьки с маслом или сметаной.
- 30.Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок.
- 31.Электробезопасность в холодном цехе.

32. Технология приготовления кабачков фаршированных мясным салатом.
33. Технология приготовления салата картофельного с морепродуктами.
34. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления кабачков фаршированных мясным салатом и салата картофельного с морепродуктами.
35. Способы сервировки и варианты оформления бутербродов.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Комплект тестовых заданий  
по теме междисциплинарного курса  
МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента.**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Преподаватель Федоренко Н.В.

## Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Тесты составлены для тем:

**Тема 1.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

**Тема 2.** Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Тема 3.** Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.

**Тема 4.** Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.

**Тема 5.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Тема 6.** Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

**Тема 7.** Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.

### **Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:**

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

**Тема «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок».**

Исключи лишнее:

Холодный цех оснащают оборудованием:

- а) универсальный привод;
- б) холодильный шкаф;
- в) овощерезка для вареных овощей;
- г) электроплита;
- д) овощерезка для сырых овощей.

2. Какие устройства не используют в холодном цехе:

- а) устройство для нарезания сыра;
- б) яйцо резка;
- в) нож для фигурного нарезания масла;
- г) механическое устройство .

3. На участке приготовления бутербродов используют:

- а) хлеборезку;
- б) машину для нарезания гастрономических продуктов;
- в) весы;
- г) разделочные доски;
- д) игла для шпигования мяса;
- е) функциональные емкости.

4. Почему холодные закуски подают в начале приема пищи:

- а) Возбуждают аппетит,
- б) Стимулируют деятельность пищеварительных желез.
- в) Чтобы они не нагревались.

II Укажи верный вариант:

1.Срок хранения мяса заливного, холодца:

- А) 24 часа;
- Б) 6 часов;
- В) 12 часов.

2. Какая температура должна быть в холодном цехе:

- А) 10 ° С;
- Б) 18°С;
- В) 25 °С.

3.Какой способ тепловой обработки используют для горячих бутербродов:

- а) Варки.
- б)Жарки.
- в) Запекания,

4.В чем не подают холодные закуски?

- а) салатниках.
- б) на закусочных тарелках.

- в) на шпажках,
- г) баранчиках.
- д) в волованах.

Ответ:

5. В чем не подают горячие закуски?

- а) кокильницах,
- б) кокотницах,
- в) порционных сковородах,
- г) кувшинах,
- д) на крутонах.

6. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- а) 0 °С.
- б) 12 °С.
- в) 20 °С.

7. Срок хранения бутербродов:

- а) 6 часов,
- б) 30 минут.
- в) 12 часов.

8. Заправленные салаты из вареных овощей подлежат реализации в течение:

- 1. 6 часов.
- 2. 30 минут.
- 3. 15 минут.

9. Заправленные салаты из сырых овощей подлежат реализации в течение:

- 1. 30 минут.
- 2. 3 часа.
- 3. 15 минут.

10. В какой последовательности записывают в меню холодные закуски.

- 1. Салат «Весна».
- 2. Ассорти рыбное.
- 3. Мясо заливное.
- 4. Бутерброды с лососевой икрой.
- 5. Икра свекольная.
- 6. Сельдь с луком.
- 7. Холодец.

**Тема «Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента».**

**Тест**

1. 1 Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0.5 см — 0,7 см, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
  - а) валованы;
  - б) канапе;
  - в) тарталетки;
  - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
  - а) холодные закуски;
  - б) горячие закуски;
  - в) бутерброды;
  - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
  - а) температурой подачи;
  - б) оформлением;
  - в) ингредиентами;
  - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
  - а) канапе;
  - б) пита;
  - в) бутерброд;
  - г) гренка.
7. Горячие бутерброды носят название:
  - а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
8. Какой бутерброд относится к группе горячих закусовых бутербродов:
  - а) гренки;

- б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
9. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
  - б) пита;
  - в) хот-дог;
  - г) крутон.
10. Снэки в переводе с английского обозначают:
- а) холодная закуска;
  - б) горячая закуска;
  - в) лёгкая закуска;
  - г) салат.
11. Масса валована после выпекания должна составлять:
- а) 5 гр.;
  - б) 10 гр.;
  - в) 15 гр.;
  - г) 20 гр.
12. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
  - б) квадрата;
  - в) круга;
  - г) треугольника.
13. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
14. Сыр из дичи носит название:
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа.
15. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
  - б) галантин;
  - в) фромаж;
  - г) шофруа?

## **Тема «Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента».**

### **Тест**

1. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

2. Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

3. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

4. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

5. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

6. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи
- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы
- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

Вставьте пропущенные слова

7. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_, для сохранения цвета.

8. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_ давности.
9. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на \_\_\_\_\_.
10. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
11. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются \_\_\_\_\_ обработке.
12. Найдите соответствие

Хранение при 4-80С

1. жареное мясо
2. мясо заливное
3. винегреты заправленные

Время хранения

- А) 1 час
- Б) 12 часов
- В) 48 часов

13. Укажите, чем заправляют холодные блюда
- 1)
  - 2)
  - 3)

**Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента».**

**Тест**

1. Для салата рыбного картофель и овощи нарезают
  - а) ломтиками
  - б) кубиками
  - в) дольками
  - г) соломкой
2. Продукты: окунь морской отварной, картофель, огурцы, помидоры, салат или консервированный зеленый горошек, майонез входят в салат
  - а) картофельный с рыбой
  - б) рыбный
  - в) рыбный деликатесный
3. Выход салата мясного на одну порцию составляет
  - а) 75 г
  - б) 100 г
  - в) 125 г
  - г) 150 г
4. Для приготовления блюда «Рыба жареная под маринадом» используют филе
  - а) филе с кожей и костями
  - б) филе с кожей
  - в) чистое филе
5. Для блюда «Рыба жареная под маринадом» используют маринад
  - а) овощной с томатом
  - б) овощной без томата
  - в) маринад без овощей
6. Соленую сельдь с дряблой консистенцией вымачивают
  - а) в холодной воде;
  - б) в настое крепкого чая;
  - в) в молоке.
7. Для блюда «Сельдь с гарниром» гарнир состоит из
  - а) картофеля отварного, моркови отварной, зеленого горошка, соленых огурцов
  - б) картофеля отварного, моркови отварной, свеклы отварной
  - в) картофеля отварного, моркови отварной, зеленого лука или репчатого лука
8. В состав блюда «Сельдь рубленая» входят ингредиенты:
  - а) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
  - б) сельдь, пшеничный хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, растительное масло, уксус
  - в) сельдь, ржаной хлеб, репчатый лук, яблоки свежие, сливочное масло, уксус
9. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?
  - а) 30...40;

б) 50...75;

в) 100... 125.

10. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

а) карповых, тресковых;

б) окуневых, осетровых;

в) лососевых, камбаловых.

11. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?

а) после введения желатина, соли и уксуса;

б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;

в) после перемешивания и доведения до кипения.

12. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см.

13. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

а) 1...2 см;

б) 3...4 см;

в) 4...5 см.

б. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?

а) 1... 1,5 см;

б) 0,5...0,6 см;

в) 0,7...0,8 см.

14. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) 40/60;

б) 75/125;

в) 50/100.

15. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) польский;

б) майонез с корнионами;

в) хрен с уксусом.

16. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

г) готовить овощи на пару

д) снимать тонкий слой кожицы

III. Установи последовательность:

17. операций при обработке сельди:

У сельди отрезают часть брюшка

Удаляют внутренности и черную пленку

Отрезают голову и хвост

Вдоль спинки делают надрез, снимают кожу

Промывают

Пластуют

Удаляют реберные кости

18. Операций при приготовлении рыбы под маринадом:

1. Рыбу разделить на филе с кожей.
  2. Нарезать на порционные куски,
  3. Посолить, поперчить, запанировать.
  4. Обжарить на растительном масле.
  5. Залить маринадом.
  6. Довести до готовности в жарочном шкафу.
  7. Охладить.
  8. Отпустить,
19. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
  - б) улетучивается с паром;
  - в) переходит в глютин;
  - г) все ответы верны.

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

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

**Тема «Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента».**

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

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

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

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

3. Ланспик - это:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Какой из ниже перечисленных веществ не является желирующим:

- а) желатин;
- б) крахмал;

- в) пектин;
- г) сливки.

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

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

10. Срок хранения паштетов составляет:

- а) 20 часов;
- б) 24 часа;
- в) 26 часов;
- г) 28 часов.

12. Грибную икру собственного приготовления хранят в течение:

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

13. Температура подачи холодных блюд и закусок составляет:

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

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

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

## Тема «Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента».

### Тест

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
  - а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
  - б) сметана, бульон и растительное масло;
  - в) сливки, сметана и уксус;
  - г) растительное масло и уксус?
2. Какие соусы относятся к холодным:
  - а) заправки, маринады и сливки;
  - б) майонез, маринады и заправки;
  - в) красный, майонез и молочный;
  - г) белый, сметанный и молочный?
3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:
  - а) до 2 часов;
  - б) 4 часа;
  - в) 1 час;
  - г) 30 минут.
4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
  - а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы – молочные продукты;
  - в) содержание жира;
  - г) содержание яиц?
5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):
  - а) при хранении при температуре 10°C в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1°C до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18°C до 45 дней;
  - г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1°C до 20 дней?
6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
  - а) растительное масло;
  - б) уксус столовый;
  - в) сливочное масло;
  - г) уксус бальзамический.
7. Что собой представляют масляные смеси:
  - а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;
  - б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;
  - в) смесь растительного масла с уксусом;
  - г) смесь сливочного и растительного масел?
8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
  - а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;
  - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;
  - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

- г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.
9. Что является основой соусов без муки:
- а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;
  - б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;
  - в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;
  - г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус?
10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:
- а) 20-35%;
  - б) 45-65%;
  - в) 25-67%;
  - г) 65-67%?
11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
- а) 80°C;
  - б) 85°C;
  - в) 90°C;
  - г) 95°C?
12. К каким закускам подают горчичную заправку:
- а) к закускам из овощей;
  - б) к закускам из сельди;
  - в) к закускам из языка;
  - г) к рыбным закускам?
13. К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:
- а) соус «Голландский» с горчицей;
  - б) соус «Голландский» с уксусом;
  - в) соус «Голландский» с каперсами;
  - г) соус «Голландский» со сливками.
14. Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:
- а) соус «Сладкий»;
  - б) соус «Сливочный»;
  - в) соус «Ариадна»;
  - г) соус «Аврора».
15. Соус луковый с горчицей носит название:
- а) «Пикантный»;
  - б) «Мирантон»;
  - в) «Робер»;
  - г) «Охотничий».

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Комплект тестовых заданий  
по теме междисциплинарного курса**

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель Федоренко Н.В.

## **Пояснительная записка**

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Тесты составлены для тем:

**Тема 1.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок.

**Тема 2.** Процессы приготовления, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.

**Тема 3.** Процессы приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента.

**Тема 4.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.

**Тема 5.** Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.

### **Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:**

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

**Тема « Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок».**

**Тест**

1. Подберите сложный холодный соус к ростбифу холодному:
  - а) соус винегрет
  - б) майонез
  - в) вустерский
  - г) маринад овощной
2. Подберите сложный холодный соус к рыбе жаренной холодной:
  - а) соус винегрет
  - б) вустерский
  - в) майонез
  - г) маринад овощной
3. Подберите сложный холодный соус к рыбе отварной холодной:
  - а) майонез
  - б) вустерский
  - в) соус винегрет
  - г) маринад овощной
4. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:
  - а) мясо заливное, паштет, бутерброд
  - б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное
  - в) мясо заливное, паштет, рулет
  - г) сырные шарики, рулет, паштет
5. Холодные блюда подают выходом:
  - а) 25-80 г
  - б) 100-120 г
  - в) 150-250 г
  - г) 250-400 г
6. Температура подачи холодных сложных блюд:
  - а) 5-6° С
  - б) 10-12°С
  - в) 8-10°С
  - г) 15-20°С
7. К сложным холодным соусам относятся:
  - а. майонез, винегрет, татарский
  - б. голландский, маринад овощной, соевый соус
  - в. мадера, польский, соус хрен
  - г. майонез, сметанный, молочный
8. Назовите варианты оформления сложных холодных закусок:
  - а. карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
  - б. паприка, соусы, икра в. икра, сахарная пудра, соусы
  - г. соусы, карвинг из овощей, зелень
9. На основе майонеза с добавлением соленых огурцов готовят соус:
  - а. татарский
  - б. польский в. коктейльный
  - г. сухарный

10. На основе майонеза с добавлением чеснока готовят соус:

а. чесночный

б. татарский в. голландский

г. коктейльный

11. Как называется сложный соус, который носит название местности во Франции:

а. майонез

б. кетчуп

в. вустерский

г. провансаль

12. Подберите сложный холодный соус к мясу заливному:

а. соус винегрет

б. вустерский в. соус хрен

г. маринад овощной

**Тема «Процессы приготовления, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента».**

**Тест**

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а. бутерброды, салаты, заливные блюда
- б. салаты, напитки, заливные блюда
- в. бутерброды, супы, салаты
- г. соусы, салаты, напитки

2. Бутерброды подразделяются на:

- а. сложные, жидкие, открытые
- б. простые, холодные, сладкие
- в. закулочные, острые, открытые
- г. простые, закрытые, закулочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

- а. канапе, волованы, рулеты
- б. бутерброды, винегреты, заливные
- в. канапе, салаты, рулеты
- г. салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это:

- а. блюдо
- б. закуска
- в. напиток
- г. соус

5. Основой канапе служит:

- а. хлеб, багет, лаваш
- б. мясо, капуста, хлеб
- в. хлеб, багет, гренки
- г. гренки, картофель, мясо
- б. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

- а. масло, огурец, сыр, помидор
- б. ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в. сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г. масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канапе:

- а. 3 x 4 x 0.5
- б. 5 x 6 x 05
- в. 10 x 10 x 10
- г. 15 x 3 x 10

8. Для оформления канапе используют:

- а. зеленое масло, рисовальная масса, желе
- б. зеленое масло, сахарная пудра, паприка
- в. сахар, паприку, желе
- г. сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канапе:

- а. 6 часов
- б. 12 часов

в. 18 часов

г. 30 минут

10. К методам приготовления сложных закусок относятся:

а. варка, жарка, запекание

б. маринование, насаживание на шпажки, взбивание

в. маринование, тушение, бланширование

г. пассерование, взбивание, варка

11. К сложным холодным закускам относятся:

а. закуски из моллюсков, ассорти мясное или рыбное

б. мини запеканки, винегреты, террины

в. мини запеканки, закуски на шпажке, террины

г. ассорти мясное или рыбное, винегреты, мини закуски

12. Срок реализации холодных закусок:

а. 30 минут

б. 48 часов

в. 36 часов

г. 2 часа

13. Ингредиенты сложной холодной закуски куриный рулет:

а. курица, картофель, морковь

б. капуста, курица, лук

в. чернослив, капуста, сыр

г. курица, сыр, чернослив.

14. Волованы готовят из теста:

а. бисквитного

б. песочного

в. слоёного

г. Заварного

15. Назовите ассортимент сложных холодных блюд:

а) мясо заливное, паштет, бутерброд

б) рыба заливная, канапе, яйцо фаршированное

в) мясо заливное, паштет, рулет

г) сырники, рулет, паштет

16. Холодные блюда подают выходом:

а) 25-80 г

б) 100-120 г

в) 150-250 г

г) 250-400 г

17. Температура подачи холодных сложных блюд:

а) 5-6° С

б) 10-12°С

в) 8-10°С

г) 15-20°С

## **Тема «Процессы приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента».**

### **Тест**

1. Укажите, в каком виде используются продукты при приготовлении салатов и винегретов.
2. Какие формы нарезки продуктов используются при приготовлении салатов.
3. Перечислите основные виды заправок.
4. Укажите, к каким блюдам рекомендуется подавать салаты из овощей и зелени.
5. Опишите перечень общих правил приготовления салатов.
6. Какие элементы оформления можно использовать в салатах.
7. Укажите, на какие группы делятся салаты.
8. Перечислите посуду подачи для салатов и винегретов.
9. Укажите наиболее распространенные способы приготовления и оформления салатов. Дайте им краткую характеристику.
10. Составьте схему приготовления следующих салатов:
  - салат из свежих помидоров и огурцов
  - салат зеленый с огурцами и помидорами
  - салат из белокочанной капусты (2 способа; заполните таблицу) 1 способ (перетирание) 2 способ (прогревание)
11. Составьте схему приготовления следующих салатов:
  - летний салат
  - салат витаминный
12. Составьте технологический процесс подготовки продуктов.
13. Напишите технологию приготовления и подачу следующих салатов:
  - салат картофельный
  - салат из свеклы с сыром и чесноком.
  - салат мясной - салат столичный
  - салат рыбный
14. Дайте письменную характеристику винегретов.
15. Дайте письменную характеристику следующих способов приготовления и оформления салатов: Горкой - Букетами
16. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления салата «Весна».
17. Продолжите технологическую последовательность приготовления картофельного салата: Отваривают, охлаждают, очищают и нарезают картофель →
18. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбного салата: ингредиенты технологическая последовательность приготовления: Нарезают отварной картофель →
19. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного салата: Нарезают вареные мясо и овощи →
20. Какие признаки дают возможность выделить салаты-коктейли в особую группу?

## Тема « Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента».

### Тест

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления следующих закусок из сельди:
  - сельдь с гарниром
  - сельдь с картофелем и маслом
  - сельдь рубленая -
2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления жареной рыбы под маринадом.
3. Перечислите маринады, используемые для приготовления рыбы под маринадом.
4. Продолжите технологическую последовательность приготовления одного из перечисленных маринадов.  
Нарезают соломкой овощи →
5. Почему для приготовления рыбы под маринадом ее рекомендуется залить горячим маринадом, а затем охладить?
6. Продолжите технологическую последовательность приготовления следующих способов приготовления заливной рыбы:  
В противне – наливают слой желе → В порционной форме – наливают слой желе → О с е т р и н у , с е в р ю г у варят звеньями, б е л у г у —
7. Для приготовления рыбы заливной рыбу:
  - а) тушат
  - б) жарят
  - в) запекают
  - г) варят
8. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:
  - а) рыба, бульон, желатин
  - б) агар-агар, сметана, рыба
  - в) желатин, бульон, рыба
  - г) крахмал, рыба, молоко.
9. Ингредиенты для приготовления желе рыбного:
  - а) желатин, майонез, морковь
  - б) бульон, молоко, агар-агар
  - в) бульон, желатин, специи
  - г) крахмал, сметана, специи
10. Чтобы желе застыло, его выдерживают на холоде:
  - а) 6 часов
  - б) 60 минут
  - в) 2 часа
  - г) 30 минут
11. Чтобы заливное освободить от формы следует:
  - а) нагреть
  - б) охладить
  - в) опустить в кипяток на 3 секунды
  - г) опустить в кипяток на 3 минуты

**Тема «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента».**

**Тест**

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления отварного языка с гарниром:  
Отваривают язык →
2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления паштета из печени:  
ингредиенты технологическая последовательность приготовления:  
Обжаривают шпик →
3. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного студня: Подготавливают субпродукты →
4. Напишите, почему студни варят при слабом режиме кипения в течение 6-8 часов?
5. Почему при варке субпродуктов с поверхности периодически снимают жир?
6. Почему холодные блюда и закуски следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать?

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации  
по выполнению практических занятий**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

## Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для обучающихся по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Каждое практическое занятие содержит: тему работы, цель, теоретическую часть, практическую часть задание результат.

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации.

Практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по выбору сырья, организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии со нормами и правилами.

Темы практических занятий выбраны преподавателем из предлагаемых в программе альтернативных вариантов тем работ с наличием имеющихся возможностей.

### Правила выполнения практических занятий.

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение работы, вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

#### **Критерии оценки:**

- Вы правильно выполнили задание. Работа выполнена аккуратно- «5» (отлично);
- Вы не смогли выполнить 2-3 элемента. Работа выполнена аккуратно- «4» (хорошо);
- Работа выполнена аккуратно, технологически неправильно - «3» (удовлетворительно)

**Перечень практических занятий по  
МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного  
ассортимента.**

Наименование темы МДК	№ пра кт. заня т.	Наименование практического занятия	Кол -во часо в
<b>Тема 1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2.	Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос.	2
	3.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
<b>Тема 2.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	4.	Подготовка продуктов перед приготовлением канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	5.	Требования к качеству холодных закусок, канапе.	2
	6.	Составление технологических карт на приготовление холодных закусок.	2
	7.	Составление технологических схем и алгоритмов на приготовление холодных закусок.	2
	8.	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных закусок сложного ассортимента, канапе.	2
	9.	Составление технологических карт на приготовление открытых бутербродов.	2
	10.	Составление технологических карт на приготовление закрытых бутербродов.	2
	11.	Составление технологических схем на приготовление закрытых бутербродов.	2
	12.	Составление калькуляционных карт на приготовление закрытых бутербродов.	2
	13.	Составление технологических карт на приготовление закусочных бутербродов.	2
<b>Тема 3.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	14.	Составление технологических карт на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из сырых овощей.	2
	15.	Составление технологических схем на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из сырых овощей.	2
	16.	Составление технологических карт на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из отварных овощей.	2
	17.	Составление технологических схем на приготовление овощных салатов сложного ассортимента из отварных	2

		овощей.	
	18.	Составление технологических карт на приготовление салатов сложного ассортимента с рыбными продуктами.	2
	19.	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление салатов сложного ассортимента с рыбными продуктами.	2
	20.	Составление технологических схем на приготовление салатов сложного ассортимента с мясными продуктами.	2
	21.	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление салатов сложного ассортимента с мясными продуктами.	2
	22.	Составление технологических карт и технологических схем на приготовление салатов - коктейлей.	2
	23.	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление винегретов.	2
	24.	Составление технологических схем и калькуляционных карт на приготовление винегретов.	2
<b>Тема 4.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	25.	Расчет массы сырья и п/ф для холодных блюд и закусок из овощей.	2
	26.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из овощей.	2
	27.	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья и холодных блюд из овощей.	2
	28.	Составление технологических карт на приготовление холодных блюд и закусок из яиц.	2
	29.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из яиц.	2
	30.	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья холодных блюд и закусок из яиц.	2
	31.	Расчет массы сырья и п /ф для приготовления холодных блюд и закусок из грибов.	2
	32.	Составление технологических схем на приготовления холодных блюд и закусок из грибов.	2
	33.	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья и холодных блюд из грибов.	2
<b>Тема 5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	34.	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.	2
	35.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.	2
	36.	Составление калькуляционных карт. Расчет стоимости сырья для блюд из рыбной гастрономии.	2
	37.	Расчет массы сырья и п/ф для прготовления холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2
	38.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2
	39.	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных блюд и закусок из жареной рыбы.	2
	40.	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	2
	41.	Составление калькуляционных карт на приготовление	2

		холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	
	42.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из отварной рыбы.	2
	43.	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.	2
	44.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.	2
<b>Тема 6.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	45.	Расчет массы сырья и п/ф для приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2
	46.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2
	47.	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии.	2
	48.	Составление технологических карт и алгоритмы приготовления холодных блюд и закусок из мяса .	2
	49.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из мяса.	2
	50.	Составление калькуляционных карт для приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.	2
	51.	Составление технологических карт и технологических схем на приготовление холодных блюд и закусок из мясных субпродуктов.	2
	52.	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных блюд и закусок из мясных субпродуктов.	2
	53.	Составление технологических карт и калькуляционных карт на приготовление студней.	2
	54.	Составление технологических схем и алгоритмов приготовления студней.	2
	55.	Составление технологических карт и технологических схем на приготовление заливного.	2
	56.	Составление технологических карт и алгоритмов приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и дичи.	2
	57.	Составление технологических схем и калькуляционных карт на приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и дичи.	2
	58.	Адаптация рецептур холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи в соответствии с изменением спроса, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов.	2
<b>Тема 7.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	59.	Составление технологических карт приготовления холодных соусов и заправок.	2
	60.	Составление технологических схем приготовления холодных соусов и заправок.	2
	61.	Составление калькуляционных карт на приготовление холодных соусов и заправок.	2
	62.	Варианты оформления тарелок и блюд холодными соусами, подача холодных соусов и заправок.	2

### **Практическое занятие №1.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

### **Практическое занятие №2.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение скоропортящегося сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

### **Практическое занятие №3.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение других видов сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих напитков.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных напитков.
Приемка, оформление документов, хранение других видов сырья для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих десертов.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих напитков.
Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных напитков.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

### **Практическое занятие №4.**

**Тема:** Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных горячих десертов.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

#### **Практическое занятие №5.**

**Тема:** Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

#### **Практическое занятие №6.**

**Тема:** Определение качества сырья, подготовка и хранение сырья для приготовления сложных холодных десертов.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

#### **Практическое занятие №7.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

#### **Практическое занятие №1.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

#### **Практическое занятие №1.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

**Практическое занятие №1.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

**Практическое занятие №1.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Цель занятия:** Формирование знаний по приемке и в оформлении документов и хранения сырья и умений применять на практике.

**Оборудование:** документы для приема сырья.

**Методические рекомендации:** Внимательно изучите теоретическую часть, ответьте на вопросы преподавателя, выполните задание.

**Практическое занятие №1.**

**Тема:** Приемка, оформление документов, хранение сырья (овощей и фруктов) для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

**Перечень практических занятий по  
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.**

Наименование темы МДК	№ пр.кт. занятия	Наименование практического занятия	Кол-во часов
<b>Тема 1.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок.	1.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов.	2
	2.	Расчет массы сырья для приготовления сложных горячих соусов.	2
	3.	Расчет массы сырья для приготовления сложных соусов на основе молочных продуктов.	2
	4.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных соусов на основе фруктовых и овощных соков и зелени.	2
<b>Тема 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	5.	Расчет массы сырья для приготовления сложных канапе.	2
	6.	Расчет массы сырья для приготовления холодных закусок сложного ассортимента.	2
	7.	Расчет массы сырья для приготовления холодных закусок сложного ассортимента.	2
	8.	Расчет массы сырья для приготовления сложных соусов, масляных смесей.	2
<b>Тема 3.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента.	9.	Расчет массы сырья для приготовления сложных салатов.	2
	10.	Расчет массы сырья для приготовления теплых салатов.	2
	11.	Расчет массы сырья для приготовления сложных салатов-коктейлей.	2
	12.	Расчет массы сырья для приготовления сложных винегретов.	2
<b>Тема 4.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	13.	Расчет массы сырья для приготовления холодных блюд из рыбы.	2
	14.	Расчет массы сырья для приготовления сложных холодных блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	15.	Расчет массы сырья для приготовления количества гарниров к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	16.	Расчет массы сырья для приготовления количества соусов к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
<b>Тема 5.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	17.	17.Расчет массы сырья холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2
	18.	Расчет массы сырья холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	19.	Расчет массы сырья дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса.	2
	20.	Расчет массы сырья дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из домашней птицы и дичи.	2

практическ

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации  
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель Федоренко Н.В.

## Введение

Эффективная подготовка специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих осуществляется благодаря сочетанию теоретического и практического компонентов, связующим звеном между которыми является самостоятельная работа. Самостоятельная работа направлена на систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и формирование общих и профессиональных компетенций. Её реализация осуществляется на всех этапах обучения, поэтому она может быть как аудиторной, так и внеаудиторной.

Аудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий непосредственно во время занятий, а внеаудиторная самостоятельная работа предполагает выполнение заданий преподавателя обучающимися во внеаудиторное время, но без непосредственного участия преподавателя.

Разнообразие видов аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы позволяет расширить спектр заданий процесса профессиональной подготовки.

Аудиторная самостоятельная работа в профессиональной образовательной организации представлена такими видами как конспектирование учебного материала; работа с учебниками, пособиями, справочной литературой, обращение к материалам сети Интернет; графическое представление учебного материала в форме технологических или инструктивных карт, графиков, схем.

Внеаудиторная самостоятельная работа может быть представлена такими видами как работа с учебной и дополнительной литературой, предлагаемой преподавателем, подготовка реферата (доклада, презентации) по дисциплине, выполнение комплексного домашнего задания, подготовка эссе, решение отдельных задач, выполнение графических заданий, подготовка к лабораторно-практическим работам, подготовка к проведению контрольных мероприятий, выполнение курсовых работ.

## Содержание

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Наименование разделов и тем	Объем часов	
	аудиторные занятия	самостоятельная (внеаудиторная) работа
<b>МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</b>	40	-
<b>Тема 1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	8	-
<b>Тема 2.</b> Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	24	-
<b>Тема 3.</b> Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	24	-
<b>Тема 4.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	16	-
<b>Тема 5.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	20	-
<b>Тема 6.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	20	-
<b>Тема 7.</b> Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента.	10	-

<b>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.</b>	40	-
<b>Тема 1.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных соусов, салатных заправок.	8	-
<b>Тема 2.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	8	-
<b>Тема 3.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента.	8	-
<b>Тема 4.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	8	-
<b>Тема 5.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	8	2

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал  
по междисциплинарному курсу**

МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

## Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен экзамена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 02.01 Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Значение холодных блюд и закусок в питании.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента .
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из жареной рыбы.
3. Составить технологическую схему приготовления «Икры овощной».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Правила выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из жареной рыбы.
3. Составить калькуляционную карту на «Икру овощную».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Ассортимент и классификация бутербродов.
2. Требования к качеству и качественная оценка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления салата «Витаминный».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность :43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Технология приготовления открытых бутербродов.
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.
3. Составить калькуляционную карту на салат «Витаминный».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность :43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Технология приготовления закрытых бутербродов.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций салата «Витаминный», с выходом порции 200 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность :43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Технология приготовления различных видов закусочных бутербродов.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления на блюдо «Студень говяжий».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Технология приготовления различных видов банкетных закусок и бутербродов.
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.
3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Студень говяжий».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
2. Технология приготовления студней и заливного из мяса и мясных продуктов.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Правила подбора и подготовки продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов сложного ассортимента.
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из субпродуктов .
3. Составить технологическую схему приготовления «Сельдь рубленая».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

1. Технология приготовления салатов из сырых овощей.
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.
3. Составить калькуляционную карту на блюдо «Сельдь рубленая».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

1. Технология приготовления салатов из вареных овощей.
2. Классификация, ассортимент пищевая холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Значение соусов в питании.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Технология приготовления салатов с рыбными продуктами.
2. Требования к качеству, сроки хранения холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления на блюдо «Паштет из печени».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Технология приготовления салатов с нерыбными продуктами моря.
2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 100гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Технология приготовления салатов с мясом.
2. Правила выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3. Составить калькуляционную карту на «Паштет из печени».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Технология приготовления салатов-коктейлей, особенности подачи.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
3. Составить технологическую схему приготовления на «Винегрет овощной».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

1. Технология приготовления салатов с мясными продуктами.
2. Классификация и ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 35 порций блюда «Винегрет овощной», с выходом порции 200гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

1. Ассортимент и особенности приготовления винегретов.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 100 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.
2. Технология приготовления холодных соусов и заправок.
3. Составить технологическую схему приготовления на блюдо «Салат яичный».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

1. Ассортимент холодных блюд из яиц.
2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
3. Составить калькуляционную карту на «Винегрет овощной».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из грибов.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Салат столичный», с выходом порции 100 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Требования к качеству и качественная оценка блюд холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.
2. Ассортимент и особенности приготовления винегретов.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Салат столичный».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

1. Классификация и ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов.
3. Составить калькуляционную карту блюда «Салат яичный».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

1. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат из сырых овощей», с выходом порции 200 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из жареной рыбы.
2. Технология приготовления студней и заливного из мяса и мясных продуктов.
3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Салат из сырых овощей».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.
2. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.
3. Составить калькуляционную карту блюда «Салат столичный».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27**

1. Технология приготовления салатов из сырых овощей.
2. Требования к качеству и качественная оценка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента .
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 100 гр.

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Зам. директора по УПР  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: второй  
Дисциплина: МДК 02.01 Технология приготовления, оформления  
и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок сложного ассортимента.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28**

1. Технология приготовления салатов с мясными продуктами
2. Классификация, ассортимент пищевая холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Значение соусов в питании.
3. Составить калькуляционную карту блюда «Салат из сырых овощей».

Председатель ЦМК естественнонаучного профиля  
\_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Экзаменационный материал  
по междисциплинарному курсу**

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Федоренко Н.В.

## Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен экзамена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1.

2. Значение холодных блюд и закусок в питании.
2. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбной гастрономии.
3. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Икра овощная», с выходом порции 125 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2.

4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента .
5. Ассортимент холодных блюд и закусок из жареной рыбы.
6. Составить технологическую схему приготовления «Икры овощной».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3.

4. Правила выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
5. Ассортимент холодных блюд и закусок из жареной рыбы.
6. Составить калькуляционную карту на «Икру овощную».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4.

4. Ассортимент и классификация бутербродов.
5. Требования к качеству и качественная оценка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
6. Составить технологическую схему приготовления салата «Витаминный».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5.

4. Технология приготовления открытых бутербродов.
5. Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.
6. Составить калькуляционную карту на салат «Витаминный».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6.

4. Технология приготовления закрытых бутербродов.
5. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций салата «Витаминный», с выходом порции 200 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7.

4. Технология приготовления различных видов закусочных бутербродов.
5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
6. Составить технологическую схему приготовления на блюдо «Студень говяжий».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8.

4. Технология приготовления различных видов банкетных закусок и бутербродов.
5. Ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов.
6. Составить калькуляционную карту на блюдо «Студень говяжий».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9.

4. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
5. Технология приготовления студней и заливного из мяса и мясных продуктов.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Сельдь рубленая», с выходом порции 125 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10.

4. Правила подбора и подготовки продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов сложного ассортимента.
5. Ассортимент холодных блюд и закусок из субпродуктов .
6. Составить технологическую схему приготовления «Сельдь рубленая».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11.

4. Технология приготовления салатов из сырых овощей.
5. Ассортимент холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.
6. Составить калькуляционную карту на блюдо «Сельдь рубленая».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12.

4. Технология приготовления салатов из вареных овощей.
5. Классификация, ассортимент пищевая холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Значение соусов в питании.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 10 порций блюда «Паштет из печени», с выходом порции 110 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13.

4. Технология приготовления салатов с рыбными продуктами.
5. Требования к качеству, сроки хранения холодных соусов и заправок сложного ассортимента.
6. Составить технологическую схему приготовления на блюдо «Паштет из печени».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14.

4. Технология приготовления салатов с нерыбными продуктами моря.
5. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Студень говяжий», с выходом порции 100гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15.

4. Технология приготовления салатов с мясом.
5. Правила выбора и подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента
6. Составить калькуляционную карту на «Паштет из печени».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16.

4. Технология приготовления салатов-коктейлей, особенности подачи.
5. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.
6. Составить технологическую схему приготовления на «Винегрет овощной».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17.

4. Технология приготовления салатов с мясными продуктами.
5. Классификация и ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 35 порций блюда «Винегрет овощной», с выходом порции 200гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18.

4. Ассортимент и особенности приготовления винегретов.
5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 20 порций блюда «Салат яичный», с выходом порции 100 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19.

4. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.
5. Технология приготовления холодных соусов и заправок.
6. Составить технологическую схему приготовления на блюдо «Салат яичный».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20.

4. Ассортимент холодных блюд из яиц.
5. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.
6. Составить калькуляционную карту на «Винегрет овощной».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21.

4. Ассортимент холодных блюд и закусок из грибов.
5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из яиц.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 55 порций блюда «Салат столичный», с выходом порции 100 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22.

4. Требования к качеству и качественная оценка блюд холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.
5. Ассортимент и особенности приготовления винегретов.
6. Составить технологическую схему приготовления блюда «Салат столичный».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23.**

4. Классификация и ассортимент холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из грибов.
6. Составить калькуляционную карту блюда «Салат яичный».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24.**

4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
5. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей.
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 45 порций блюда «Салат из сырых овощей», с выходом порции 200 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25.

4. Ассортимент холодных блюд и закусок из жареной рыбы.
5. Технология приготовления студней и заливного из мяса и мясных продуктов.
6. Составить технологическую схему приготовления блюда «Салат из сырых овощей».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26.

4. Технология приготовления холодных блюд и закусок из с/х птицы и пернатой дичи.
5. Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.
6. Составить калькуляционную карту блюда «Салат столичный».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27.

4. Технология приготовления салатов из сырых овощей.
5. Требования к качеству и качественная оценка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента .
6. Рассчитать количество сырья и продуктов для приготовления 15 порций блюда «Курица фаршированная», с выходом порции 100 гр.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ Е.В. Гребнева  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента

#### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28.

4. Технология приготовления салатов с мясными продуктами
5. Классификация, ассортимент пищевая холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Значение соусов в питании.
6. Составить калькуляционную карту блюда «Салат из сырых овощей».

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)  
по учебной практике**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## Пояснительная записка

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 21пкд группы.

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Объем учебной практики составляет 72 часа.

### **Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:**

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных

блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции

- контроле хранения и расхода продуктов.

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 2.1 – ПК 2.7, на основе приобретенного практического опыта 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## Вариант № 1.

### Задание 1.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

1. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.  
А) открытых  
Б) закрытых  
В) закусочных
2. Какой толщиной нарезают ломоть хлеба для открытых бутербродов?  
А) 0.5-0.9 см  
Б) 1-1.5 см  
В) 1.7-2 см
3. Масса хлеба для простых бутербродов.  
А) 30-40 гр  
Б) 50-60 гр  
В) 70-80 гр
4. Что такое сэндвич?  
А) закусочные бутерброды  
Б) открытые бутерброды  
В) закрытые бутерброды
5. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?  
А) филе с кожей и костью  
Б) чистое филе  
В) филе с кожей
6. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?  
А) филе с кожей и костью  
Б) чистое филе  
В) кругляши
7. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?  
А) для улучшения вкуса  
Б) для сохранения витаминов и минеральных веществ  
В) чтобы свекла не окрашивала другие овощи
8. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?  
А) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата  
Б) для улучшения вкуса  
В) чтобы остался майонез для оформления салата
9. Почему овощи нельзя переваривать для салатов?  
а) снижается санитарное состояние;  
б) увеличивается потеря массы и витаминов;

- в) при последующем нарезании овощи крошатся.
10. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
- А) бланшировать  
Б) хранить в подкисленной воде  
В) посыпать сахаром
11. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась неоднородной с кусочками непротертых продуктов и мелких костей?
- а) протереть через сито;  
б) пропустить повторно через мясорубку;  
в) снять с реализации.
12. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:
- а) соломка,  
б) брусочки,  
в) кубики,
13. При приготовлении салатов следует:
- а) соединять холодные и горячие овощи  
б) использовать сильно разваренные овощи  
в) учитывать время варки овощей
14. Правила охраны труда при варке овощей
- а) закладывать овощи в кипящую воду  
б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре  
в) варить овощи при открытой крышке
15. Канапе относится к ..... Бутербродам
- а) закусочным  
б) закрытым  
в) открытым

## **Задание 2.**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается рассчитать количество продуктов для приготовления изделий, решив задачи.

№1. Сколько потребуется сыра пошехонского для приготовления 15 порций бутербродов с выходом одной порции 20 г?

№2. Определить количество продуктов для приготовления салата «Столичного» в мае, если поступила курица потрошенная I категории весом 8 кг, по I колонке Сборника рецептур.

№3. Определить количество продуктов для 60 порций яйца под майонезом с гарниром по I колонке Сборника рецептур.

## Вариант 2.

### Задание 1.

Выберите один правильный вариант ответа.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

1. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

- а) карповых, тресковых;
- б) окуневых, осетровых;
- в) лососевых, камбаловых.

2. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

3. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

- а) 1...2 см;
- б) 3...4 см;
- в) 4...5 см.

4. Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,5...0,6 см;
- в) 0,7...0,8 см.

5. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) 40/60;
- б) 75/125;
- в) 50/100.

6. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

- а) польский;
- б) майонез с корнионами;
- в) хрен с уксусом.

7. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду

8. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи

9. Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) овощи укладывать на сковороду не просушивая

10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

11. Канапе – это бутерброд:

- а) открытый;
- б) закрытый;
- в) закусочный;

12. Салат-коктейль – это:

- а) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, политы майонезом.
- б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;
- в) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

13. Мясо для салата мясного:

- а) отваривают, жарят; б) жарят, запекают; в) отваривают, запекают;

14. Салаты украшают:

- а) зеленью, морепродуктами;
- б) майонезом, овощами;
- в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;

15. Какой хлеб используют для приготовления бутербродов.

- а) пшеничный
- б) ржаной
- в) пшеничный и ржаной

## **Задание 2.**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается рассчитать количество продуктов для приготовления изделий, решив задачи.

№1. Сколько порций салата из моркови можно приготовить в марте по II колонке Сборника рецептур выходом одной порции 100 г, если используется 7 кг моркови?

№2. Сколько потребуется окорока тамбовского сырокопченого для приготовления 160 порций бутербродов, если выход одной порции 25 г?

№3. Найти количество продуктов для приготовления 15 порций салата из сырых овощей в феврале, если выход одной порции 100 г, по I колонке Сборника рецептур.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Вариант 1. 1-в, 2-в, 3-б, 4-в. 5-б. 6-в. 7-в. 8-а. 9-б. 10-в. 11-в. 12-а. 13-а. 14-в.  
15-в

Вариант 2. 1-б. 2-б. 3-а. 4-в. 5-в. 6-б. 7-в. 8-в. 9-в. 10-б. 11-б. 12-в. 13-в. 14-а.  
15-а

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Материалы для проведения зачета ( с оценкой)  
по производственной практике**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **Пояснительная записка**

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31 пкд группы.

Виды выполняемых работ на производственной практике:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
  - Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
  - Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Объем производственной практики составляет 180 часов.

### **Критерии оценки выполнения заданий по производственной практике:**

Предметом оценки по производственной практике является:

Приобретение практического опыта:

- разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
  - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
  - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции
  - контроле хранения и расхода продуктов.

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 2.1. – ПК 2.7., на основе приобретенного практического опыта ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

- Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## Вариант № 1.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

В части А вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В части Б вам предлагается решить ситуационную задачу.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

### Часть А.

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?
  - а) 30...40;
  - б) 50...75;
  - в) 100... 125.
2. Из рыбы какого семейства получают хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?
  - а) карповых, тресковых;
  - б) окуневых, осетровых;
  - в) лососевых, камбаловых.
3. Когда вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона?
  - а) после введения желатина, соли и уксуса;
  - б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
  - в) после перемешивания и доведения до кипения.
4. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?
  - а) 1... 1,5 см;
  - б) 0,7... 1 см;
  - в) 0,5 см.
5. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?
  - а) 1...2 см;
  - б) 3...4 см;
  - в) 4...5 см.
6. Какой слой желе должен быть на поверхности рыбы?
  - а) 1... 1,5 см;
  - б) 0,5...0,6 см;
  - в) 0,7...0,8 см.
7. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?
  - а) 40/60;
  - б) 75/125;
  - в) 50/100.
8. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?
  - а) польский;
  - б) майонез с корнишонами;
  - в) хрен с уксусом.

9. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
- г) готовить овощи на пару
- д) снимать тонкий слой кожицы

10. При приготовлении салатов следует:

- а) учитывать время варки овощей
- б) соединять горячие и холодные овощи
- в) использовать сильно разваренные овощи
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

11. Правила охраны труда при жарении овощей

- а) укладывать овощи на горячую сковороду резко
- б) снимать сковороду с помощью сковородника
- в) крышку снимать на себя
- г) крышку снимать от себя

12. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов

- а) варка
- б) жарение
- в) тушение
- г) запекание
- д) копчение
- е) соление

13. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- а) соломка
- б) брусочки
- в) кубики

14. Обозначьте цифрами последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) выложить в салатницу и украсить
- б) провести первичную обработку овощей
- в) заправить салат
- г) нарезать овощи

15. Обозначьте цифрами последовательность приготовления винегрета

- а) оформить и украсить
- б) нарезать картофель
- в) очистить овощи
- г) нарезать лук
- д) посолить
- е) нарезать морковь
- ж) перемешать овощи

- з) добавить масло
- и) нарезать огурцы
- к) нарезать свеклу
- л) повторно перемешать

***Вставьте пропущенные слова***

16. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить \_\_\_\_\_, для сохранения цвета.

17. Для открытых бутербродов используют хлеб \_\_\_\_\_ давности.

18. Для приготовления холодных закусок сельдь обрабатывают на \_\_\_\_\_.

19. Салаты-коктейли подают в \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

20. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать \_\_\_\_\_ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются \_\_\_\_\_ обработке.

***Найдите соответствие***

21.

<b>Хранение при 4-8<sup>0</sup>С</b>	<b>Время хранения</b>
1. жареное мясо	А) 1 час
2. мясо заливное	Б) 12 часов
3. винегреты заправленные	В) 48 часов

22. Укажите, чем заправляют холодные блюда

- 1)
- 2)
- 3)

23. Укажите выход салатов на одну порцию

- 1)
- 2)
- 3)

24. Укажите последовательность приготовления салата «Столичный»

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

25. Укажите последовательность приготовления блюда «Сельдь с гарниром»

- 1) сельдь нарезать кусочками
- 2) подать

- 3) вареные морковь, картофель, свеклу нарезать кубиками
- 4) украсить листьями салата или веточками зелени
- 5) свежие огурцы, помидоры нарезать ломтиками или дольками
- 6) лук нарезать кольцами
- 7) гарнир выложить букетами
- 8) сельдь полить салатной заправкой
- 9) сельдь слабосоленую разделить на чистое филе

## Часть Б.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом» по установленному образцу:

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01

#### Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10	50
Помидоры	52,9	45		
Огурцы свежие	50,2	48		
Масло растительное	7	7		
Соль	0,25	0,25		
Петрушка (зелень)	1,4	1		
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		

### Технология приготовления

Подготовленные помидоры и огурцы (с удаленным с частью мякоти местом крепления плодоножки) нарезают тонкими ломтиками, соединяют. Добавляют мелкошинкованную зелень петрушки. Солят, аккуратно перемешивают и заправляют маслом растительным непосредственно перед подачей.

**Температура подачи:** 14±2°C.

**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления.

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

## Вариант № 2.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

В части А вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В части Б вам предлагается решить ситуационную задачу.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

### Часть А.

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?
  - а) филе с кожей и костью;
  - б) чистое филе;
  - в) филе с кожей.
  
2. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
  - а) филе с кожей и костью;
  - б) чистое филе;
  - в) кругляши.
  
3. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?
  - а) для улучшения вкуса;
  - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ;
  - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи.
  
4. Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?
  - а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;
  - б) для улучшения вкуса;
  - в) чтобы остался майонез для оформления салата.
  
5. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?
  - а) снижается санитарное состояние;
  - б) увеличивается потеря массы и витаминов;
  - в) при последующем нарезании овощи крошатся.
  
6. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели?
  - а) бланшировать;
  - б) хранить в подкисленной воде;
  - в) посыпать сахаром.

7. Что нужно сделать, если масса блюда «Сельдь рубленая» оказалась не однородной, с кусочками не протертых продуктов и мелких костей?

- а) протереть через сито;
- б) пропустить повторно через мясорубку;
- в) снять с реализации.

8. Для сохранения витаминов в овощах следует:

- а) очищенные овощи держать в холодной воде,
- б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду,
- в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду,
- г) готовить овощи на пару,
- д) снимать тонкий слой кожицы

9. Укажите виды тепловой обработки мяса при приготовлении холодных блюд и закусок

- а) варка,
- б) жарение,
- в) тушение,
- г) запекание,
- д) припускание,
- е) бланширование,
- ж) копчение,
- з) соление.

10. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:

- а) соломка,
- б) брусочки,
- в) ломтики,
- г) кружочки,
- д) кубики.

11. При приготовлении салатов следует:

- а) соединять холодные и горячие овощи
- б) использовать сильно разваренные овощи
- в) учитывать время варки овощей
- г) заправлять салаты перед подачей на стол

12. Правила охраны труда при варке овощей

- а) закладывать овощи в кипящую воду
- б) допускается длительное хранение вареных овощей в отваре
- в) варить овощи при закрытой крышке

13. Канапе относится к ..... бутербродам

- а) открытым
- б) закрытым

в) закусочным

14. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

- а) 14 градусов
- б) 25 градусов
- в) 5 градусов

15. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

- а) 1... 1,5 см;
- б) 0,7... 1 см;
- в) 0,5 см.

### ***Вставьте пропущенные слова***

16. Овощи для салатов лучше всего варить в кожце, для сохранения

\_\_\_\_\_.

17. Простые и сложные бутерброды относятся к \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ бутербродам.

18. Обязательным компонентом винегрета является

\_\_\_\_\_.

19. Жюльен из птицы относится к

\_\_\_\_\_ закускам.

20. Температура подачи холодных блюд и закусок

\_\_\_\_\_.

### ***Найдите соответствие***

21.

<b><i>Хранение при 4-8<sup>0</sup>С</i></b>	<b><i>Время хранения</i></b>
1. заправленные салаты	1. 30-40 мин
2. бутерброды под пищевой пленкой	2. 1 час
3. паштеты	3. 24 часа

22. Укажите, способы тепловой обработки мяса для приготовления холодных блюд.

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_

23. По способу приготовления бутерброды бывают.

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

24. Укажите, последовательность приготовления салата «Зимний»

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_
- 6) \_\_\_\_\_

25. Укажите, последовательность приготовления винегрета овощного

- 1) квашеную капусту отжать от рассола и измельчить
- 2) вареные свеклу, морковь, картофель нарезать ломтиками
- 3) заправить салатной заправкой
- 4) все перемешать
- 5) лук нарезать полукольцами
- 6) оформить и подать
- 7) соленые огурцы нарезать ломтиками
- 8) добавить свеклу, заправленную растительным маслом
- 9) зеленый лук нарезать длиной 1-1,5 см.

## Часть Б.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

1. Используя нормативную документацию заполните технологическую карту на блюдо «Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным» по установленному образцу:

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 02

#### Салат из капусты белокочанной со сладким перцем с маслом растительным

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию		Количество порций	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г	10 порций	30 порций
Капуста белокочанная свежая	72,5	58		
Перец сладкий свежий	30,6	23		
Огурцы свежие	22,1	21		
Масло растительное	5	5		
Соль	0,25	0,25		
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>		

#### Технология приготовления

Капусту промывают в проточной воде, шинкуют тонкой соломкой, кладут в посуду и перетирают с солью до появления сока. Перец моют, удаляют плодоножку вместе с семенами, затем его нарезают соломкой. Огурцы свежие моют, и шинкуют соломкой. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают, перед подачей заправляют маслом растительным.

**Температура подачи:** 14±2°C.

**Срок реализации:** незаправленного салата не более 2-х часов (при температуре хранения 4±2°C), заправленного - не более 30 минут с момента приготовления

2. Составьте технологическую схему данного блюда.

## Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
<b>1 вариант</b>		<b>2 вариант</b>	
1	В	1	В
2	В	2	Б
3	В	3	В
4	В	4	В
5	Б	5	В
6	В	6	Б
7	Б	7	Б
8	В	8	В
9	В	9	А,Б,Ж
10	А	10	В,Д
11	Б, Г	11	В
12	А, Б, Е	12	А,В
13	В	13	В
14	Б,Г,В,А	14	А
15	В,К,З,Б,Г,Е,И,Ж,Д,Л,А	15	В
16	Растительным маслом	16	Витаминов
17	Суточной	17	Открытым и закрытым
18	Чистое филе	18	Свекла
19	Бокалах и креманках	19	Горячим
20	Санитарные, тепловой	20	12-15 град.
21	1-Б, 2-В, 3-А	21	1-1,2-2,3-3
22	Салатные заправки, холодные соусы, сметана	22	Варка, жарка
23	75,100,150	23	Открытые, закрытые, закусочные
24	подготовка продуктов, нарезка овощей, нарезка вареной птицы, соединение продуктов порционирование, подача	24	подготовка продуктов, нарезка овощей, нарезка вареного мяса, соединение продуктов порционирование, подача
25	3,5,6,9,1,7,4,8,2	25	1,2,5,7,8,3,4,9,6

## **Критерии оценивания решения ситуационного задания:**

«5»- оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно ответит на дополнительные вопросы, правильно произвел расчеты.

«4»- выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями преподавателя или допустил небольшие погрешности в ответе и расчетах.

«3»- выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

«2»- выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуации, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ )**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **Общие положения**

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности СПО.

Экзамен (по модулю) проводится путем выполнения практического задания с предоставлением аттестационной комиссии отчета о выполненной работе.

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

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Оценочные средства для проведения  
экзамена (по модулю)**

ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**МАТЕРИАЛЫ**

**для проведения экзамена (по модулю)**

**по ПМ. 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм обслуживания**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель \_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.  
« \_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 1.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
- 2.Приготовить 2порции винегрета овощного.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

« \_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 2.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2.Приготовить 2 порции салата столичного.

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 3.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции паштета из печени.

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 4.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции греческого салата.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 5.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции рыбы жареной под маринадом.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 6.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции винегрета с сельдью.

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 7.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции паштета из свеклы с фасолью .

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 8.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции студня из говядины.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 9.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции салата из сырых овощей.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 10.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции «Помидоры ,фаршированные мясным салатом».
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 11.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции « Сельдь с гарниром».
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 12.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции салата «Цезарь».
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 13.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции «Яйца фаршированные».

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марксовский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО  
На заседании ЦМК  
сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО«МПК»  
\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 14.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции заливного из рыбы.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 15.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции салата картофельного по-немецки.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 16.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции крабового салата.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 17.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции студня из субпродуктов.

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 18.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции салата «Нежный».
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 19.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции «Грибы, фаршированные сыром и ветчиной».
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 20.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции салата с кальмаром .

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 21.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции рулета из яиц с начинкой.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.  
Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»  
\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 22.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить разные виды бутербродов.
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 23.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1. Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции витаминного салата.
3. Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 24.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции салата из пекинской капусты.

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК

сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 25.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

- 1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .
2. Приготовить 2 порции салата «Мимоза».
- 3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;
- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- приготовление и оформление блюда;
- уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.

**государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»**

РАССМОТРЕНО

На заседании ЦМК  
сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ Горбатова Г.В.

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО«МПК»

\_\_\_\_\_ Гребнева Е.В.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019г.

**ЭКЗАМЕН (ПО МОДУЛЮ)**

**ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА  
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Экзаменационный билет № 26.**

**Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:**

ПК 2.1.-2.7.; ОК 01.-11.

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами, оборудованием, инвентарем и приспособлениями для приготовления блюда.

**Текст задания:**

1.Используя нормативно-технологическую документацию заполнить технологическую карту на блюдо .

2. Приготовить 2 порции

3.Составить и рассчитать калькуляционную карту приготовленного блюда.

**Последовательность выполнения задания:**

-инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;

- определение доброкачественности сырья;

- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации);

- организация рабочего места;

- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

-приготовление и оформление блюда;

-уборка рабочего места.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Федоренко Н.В.



9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												

Экзаменатор \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



<b>№ п/п</b>	<b>ФИО студентов</b>	<b>Оценка МДК.</b>	<b>Оценка учебной практики</b>	<b>Оценка производст- венной практики</b>	<b>Оценка сформирован- ности ПК, ОК (ДА/НЕТ)</b>	<b>Заключение комиссии</b>
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Члены комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ**  
по профессиональному модулю ПМ.

обучающейся на \_\_\_ курсе по специальности СПО

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.

в объеме ТО-\_\_\_\_\_ ч.; УП-\_\_\_\_\_ ч.; ПП-\_\_\_\_\_ ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.			
УП			
ПП			
ПМ. Эк			

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.		
УП		
ПП		
ПМ. Эк		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК		
ПК		
ПК		
<b>Общие компетенции</b>		
ОК		

ОК		

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_

/ \_\_\_\_\_ /

/ \_\_\_\_\_ /

/ \_\_\_\_\_ /

/ \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Сводная ведомость**  
**освоения профессиональных и общих компетенций**  
 профессионального модуля ПМ. \_\_\_\_\_  
 по специальности: \_\_\_\_\_

№	Ф.И.О.	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							

Преподаватель: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

