

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

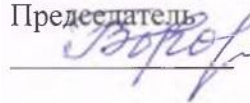
Маркс, 2019 г.

**РАССМОТРЕНО** на заседании цикловой методической комиссии сферы

общественного питания

Протокол №1, дата «28» августа 2019 г.

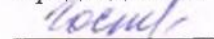
Председатель

 /Горбатова Г.В./

**РАССМОТРЕНО** Методическим советом колледжа

Протокол № 1 от «29» августа 2019 г.

Председатель



/ Гостева И.Ю./

Составитель (и) (автор):

Тихонова Т.И., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории; Ларюкова С.Н., мастер производственного обучения ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

**Рецензенты:**

Внутренний

Гостева И.Ю., методист, преподаватель специальных дисциплин  
ГАПОУ СО «МПК» высшей квалификационной категории

Внутренний

ИП Наумова А.П., директор кафе «Аппетит»



**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
<p><b>Иметь практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>-Порционирование</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ПК 3.1.</li> <li>ПК 3.2.</li> <li>ПК 3.3.</li> <li>ПК 3.4.</li> <li>ПК 3.5.</li> <li>ПК 3.6</li> <li>ОК 1</li> <li>ОК 2</li> <li>ОК 3</li> <li>ОК 4</li> <li>ОК 5</li> <li>ОК 6</li> <li>ОК 7</li> <li>ОК 9</li> <li>ОК 10</li> <li>ОК 11</li> </ul>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> </ul>	<p>МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Тема 1.1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд,</p>	<p>2-3</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу</li> <li>- Тестовые задания по темам;</li> <li>Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (сообщение, презентации работа со сборником рецептур)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.03.01 МДК.03.02</li> <li>Аттестационный лист по учебной практике</li> <li>Аттестационный лист по производственной практике</li> <li>Экзамен (по модулю)</li> </ul>

<p>(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями</p> <p><b>уметь:</b>  Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p><b>знать:</b>  Требования охраны труда,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов, требованиям к их безопасности</li> </ul>	<p>кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 2.  Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>Тема 3.  Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха</p> <p><b>МДК. 03.02.</b>  Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации</p>			
--	--	--	--	--	--

<p>пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>		<p>для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>-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;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>-точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.</p> <p>Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.</p> <p>Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.</p> <p>Тема 4. Процессы</p>			
---	--	---	--	--	--	--

			<p>приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов. Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Тема 6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра Тема 7. Процессы приготовления,</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок.			
--	--	--	---	--	--	--

## Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

Элементы ПМ.01	Формы промежуточной аттестации*							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК.03.01						Экзамен		
МДК.03.02						Экзамен		
УП. 03						Зачет (с оценкой)		
ПП. 03						Зачет (с оценкой)		
ПМ.03						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.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

## Перечень оценочных средств

текущего контроля знаний, умений обучающихся по ПМ.03 Приготовление оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу МДК		Перечень вопросов по темам
2	Тесты по темам, разделам ПМ.03	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тесты по темам
3	Рабочая тетрадь	Средство закрепления и проверки знаний по темам.	Перечень вопросов по темам
4	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
5	Самостоятельная работа (компьютерные презентации, сообщения, технологические карты, схемы)	Компьютерные презентации Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

**Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

№ п/п	Наименование  КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.03.01		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену  2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного экзамена по МДК.03.01
2	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК.03.02		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену  2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного экзамена по МДК.03.02
3	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
4	Аттестационный лист по производственной практики		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практики
5	Отчет по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике,  требования к структуре и содержанию отчета
6	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.03 Приготовление оформление и подготовка  
к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок разнообразного ассортимента.

профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2019 г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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

### **Перечень вопросов**

**для устного (письменного) опроса по темам**

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

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

МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2019 г.

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 34 группы, 3 курса по ПМ.03 Приготовление оформления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Вопросы составлены для следующих тем:

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

#### **Тема 1.**

Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

#### **Тема 2.**

Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

#### **Тема 3.**

Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха.

### **МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**

#### **Тема 1.**

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.

#### **Тема 2.**

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.

#### **Тема 3.**

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.

#### **Тема 4.**

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.

#### **Тема 5.**

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.

#### **Тема 6.**

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК 03.01 - 3 темы, по МДК 03.02 – 6 тем

### **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

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

#### **Тема 1.**

#### **Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок**

1.Что относят к сырью?

2.Чем отличается сырье от полуфабриката?

3.Какие виды обработки сырья вы знаете.

4.Назовите виды полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

5.Укажите значение температуры для холодных блюд.

6.Перечислите принципы производства кулинарной продукции.

7.Перечислите документы, используемые при производстве холодных блюд, кулинарной продукции.

8.Перечислите виды тепловой обработки при производстве холодных блюд, кулинарной продукции, закусок.

9.Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: маринование и интенсивное охлаждение.

10. Когда используют шоковую заморозку.

11.Охарактеризуйте принципы взаимозаменяемости основного сырья другими ингредиентами.

12.Требования к качеству, условиям и срокам хранения холодных блюд и закусок.

13.Требования к качеству, условиям и срокам хранения холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, полуфабрикатов из них.

14.Требования к качеству, условиям и срокам хранения холодных блюд и закусок из птицы, дичи, полуфабрикатов из них.

15.Требования ХАССП для холодного цеха.

16.Особенности учета сырья и готовых изделий в цехах по производству холодных блюд и закусок

17.Технологическая инструкция. Назначение. Оформление

21.Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания

#### **Тема 2.**

#### **Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.**



1. Перечислить известные вам виды обработки сырья и продуктов.
2. Из каких основных процессов состоит первичная обработка сырья.
3. Перечислите отличия организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и бесцеховой структурой.
4. Организация технологического процесса кулинарной обработки свежих и консервированных овощей, грибов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
5. Организация технологического процесса кулинарной обработки рыбы, рыбной гастрономии, нерыбного водного сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
6. Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса, мясной гастрономии для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
7. Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса домашней птицы и дичи для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
8. Организация технологического процесса кулинарной обработки яиц для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.
9. Организация рабочего места для приготовления салатов.
10. Организация рабочего места для обработки гастрономических изделий.
11. Организация рабочего места для заливных блюд.
12. Организация рабочего места для приготовления бутербродов.
13. Организация рабочего места для приготовления.
14. От чего зависит расположение оборудования в цехе?
15. Какое не механическое оборудование используют в холодном цехе?
16. Перечислите правила эксплуатации резательного оборудования холодного цеха.
17. Какие требования безопасности необходимо соблюдать перед началом работы, во время работы и по окончании работы?
18. Какие требования к производственным площадям обеспечивают безопасные условия труда и соблюдение санитарно гигиенических норм?
19. Какими видами вентиляции оснащены производственные цехи предприятий?
20. Какое освещение производственных помещений и рабочих мест считается правильным?
21. Какая организация рабочего места считается правильной?
22. В чем отличие основных и вспомогательных операций в процессе труда на рабочих местах?
23. От чего зависит расположение оборудования в цехе?
24. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
25. Какое оборудование, инструменты и инвентарь используются в холодном цехе?

### **Тема 3.**

#### **Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха.**

1. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации механизма типа МС25-200 для перемешивания салатов и винегретов?
2. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации хлеборезательной машины МРХ-200?
3. Опишите виды машин для нарезания гастрономических товаров, их устройство, принцип действия и правила эксплуатации.

4. Опишите виды холодильного оборудования, назначение и принцип их действия.
5. Опишите виды холодильных прилавков и витрин и правила эксплуатации холодильного оборудования.
6. В чем состоит назначение холодного цеха?
7. Какие особенности необходимо учитывать при организации холодного цеха?
8. Опишите оборудование, посуду, инвентарь и приспособления, применяемые при приготовлении холодных закусок.
9. Как организовать рабочее место для приготовления холодных закусок?
10. Как организовать рабочего места для приготовления бутербродов?
11. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
12. В чем заключаются санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и процессу приготовления холод.

**МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**

**Тема 1.**

**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.**

1. Классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов.
3. Процессы приготовления простых открытых бутербродов.
4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации фингер фудов.
5. Процессы приготовления сэндвичей. Требования к качеству. Сроки реализации.
6. Процессы приготовления закусочных бутербродов, фингер фудов; Последовательность выполнения технологических процессов.
7. Процессы приготовления простых закрытых бутербродов.
8. Процессы приготовления гамбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.
9. Процессы приготовления чизбургеров. Требования к качеству. Сроки реализации.

**Тема 2.**

**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.**

1. Процессы приготовления салатных заправок, соусов для заправки салатов.
2. Процессы приготовления салатов из сырых овощей. Требования к качеству.
3. Процессы приготовления салатов из вареных овощей. Требования к качеству.
4. Процессы приготовления винегретов. Требования к качеству, сроки хранения.

**Тема 3.**

**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.**

1. Правила сочетаемости продуктов.

2. Подбор продуктов для приготовления холодных закусок из овощей и грибов.
3. Ассортимент холодных закусок из свежих овощей.
4. Процесс приготовления холодных закусок из консервированных овощей.
5. Ассортимент холодных закусок из грибов.

#### **Тема 4.**

### **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.**

1. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для закусок из рыбы, рыбных продуктов, морепродуктами.
2. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок и блюд из рыбы.
3. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.
4. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.
5. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.
6. Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок и блюд из нерыбных водных продуктов
7. Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок и блюд из субпродуктов (Икры, печени, молок).
8. Какой должен быть слой рыбного желе в глубоком противне
9. Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды
10. Какой слой желе должен быть на поверхности заливной рыбы?
11. Какова масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?
12. Какие соусы используют при отпуске блюда «Рыба заливная»?

### **Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.**

1. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
2. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование пряностей, приправ, специй.
3. Ассортимент. Технологические процессы приготовления холодных закусок из мяса.
4. Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из домашней птицы.
5. Ассортимент. Процессы приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.

### **Тема 6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра.**

1. Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из яиц.

2. Ассортимент. Технологические процессы приготовления закусок из творога.
3. Технологические процессы приготовления закусок из сыра.
4. Требования к качеству холодных закусок из мяса, мясной гастрономии. Сроки хранения.

**Тема 7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок**

1. Технологические процессы приготовления канапе.
2. Технологические процессы приготовления корзиночек с разными наполнителями.
3. Технологические процессы приготовления волованов с разными наполнителями
4. Требования к качеству холодных закусок Сроки хранения.

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

**Комплект тестовых заданий**

**по темам**

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

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

МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Семестр 6

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2019 г.

## Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер 34 группы, 3 курса по ПМ.03 Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

### Критерии оценок:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов (28-30 баллов);
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71 % до 90 % правильных ответов (22-27 баллов);
- оценка «3» (удовлетворительно) от 70 % до 50 % правильных ответов (15-21 балла);
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 50 % правильных ответов (менее 15 баллов).

### МДК. 03.01. 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

#### Тема 1.

#### Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

#### Выбрать правильный ответ

1. Какие дефекты охлажденной рыбы относятся к недопустимым:
  - а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
  - б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
  - в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах?
2. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для варки:
  - а) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты, мелкокусковые полуфабрикаты;
  - б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);
  - в) рыбу в целом виде, мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе)?
3. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для холодных блюд из рыбы.
  - а) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов, мелкокусковых полуфабрикатов;
  - б) рыбы в целом виде, порционных полуфабрикатов (кроме чистого филе);
  - в) рыбы в целом виде (средняя), мелкокусковых, порционных полуфабрикатов (из филе с кожей и чистого филе, угол нарезания 30°) ?
4. Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении полуфабрикатов из рыбы:
  - а) рыбу необходимо промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, готовые полуфабрикаты охладить;
  - б) промыть в холодной воде до и после разделки, вовремя удалить полученные отходы, нарезать и запанировать на отдельном столе, готовые полуфабрикаты охладить;
  - в) промыть в холодной воде до и после разделки, готовые полуфабрикаты охладить?
5. Какие требования предъявляют к мясу:
  - а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;
  - б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
  - в) мясо должно быть от здорового скота?
6. По каким показателям говядину подразделяют на категории:

- а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
  - б) экстерьеру и возрасту скота;
  - в) развитию мышечной ткани и экстерьеру,
7. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:
- а) парное;
  - б) охлажденное;
  - в) остывшее?
8. В каком виде поступает дикая птица на предприятия общественного питания:
- а) остывшая, замороженная;
  - б) в пере, замороженная;
  - в) в пере, замороженная, непотрошенная, без кишечника?
9. Какая из маркировок соответствует маркировке мороженых потрошенных кур, II категории упитанности:
- а) ЦБЕ 2;
  - б) КЕ 2;
  - в) КР 2?
10. По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных:
- а) высокая скороспелость, плодовитость, выше выход мяса и усвояемость;
  - б) высокая скороспелость, плодовитость и выход мяса 70 %;
  - в) высокая скороспелость, плодовитость, несколько ниже выход мяса, а его усвояемость выше
11. К какой подгруппе сыров относят брынзу:
- а) кисломолочные;
  - б) рассольные;
  - в) мягкие;
  - г) твердые?
12. Какой вкус имеют сыры типа «Швейцарский»:
- а) молочный;
  - б) сладковато-пряный;
  - в) кисломолочный?
13. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:
- а) вкусовые добавки;
  - б) эмульгаторы — молочные продукты;
  - в) содержание жира 40...67 %?
14. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется желтый налет (штафф):
- а) при хранении при температуре 10 °С в течение 80 дней;
  - б) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1 °С до 20 дней;
  - в) при хранении масла при температуре -18 °С до 45 дней?
15. Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:
- а) из сельдевых и камбаловых;
  - б) осетровых и лососевых;
  - в) окуневых, тресковых и скумбриевых?
16. При какой температуре хранят рыбу горячего копчения:
- а) при 10 °С;
  - б) -18 °С;
  - в) 2 °С?
17. Какие нерыбные морепродукты относятся к ракообразным:
- а) кальмары, морской огурец;
  - б) омары, лангусты, креветки;
  - в) крабы, морской гребешок, осьминоги?
18. Какой рыбный полуфабрикат используют для приготовления рыбы жареной под маринадом:
- а) филе с кожей;
  - б) филе с кожей и костями;
  - в) порционный кусок (кругляш);

## Тема 2.

### Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

#### Выбрать правильный ответ

1. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:
- а) сырье
  - б) кулинарное изделие
  - в) готовое блюдо

г) полуфабрикат

2. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

а) производство

б) хранение

в) реализация

г) все ответы верны

3. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для нарезки вареных яиц.

а) красная;

б) синяя;

в) коричневая;

г) желтая

4. Что из перечисленных наименований является кулинарным изделием

а) масло сливочное

б) очищенная морковь

в) порционный кусок жареной птицы

г) пассерованный лук

5. Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до кулинарной готовности называют:

а) сырье

б) кулинарное изделие

в) готовое блюдо

г) полуфабрикат

6. На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль производства кулинарной продукции

а) хранение

б) производство

в) реализация

г) все ответы верны

7. Что из перечисленных наименований является сырьем для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий:

а) отварное филе рыбы

б) очищенный вареный картофель

в) порционный кусок жареной рыбы:

г) рисовая крупа

8. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для нарезки вареного мяса птицы.

а) красная;

б) синяя;

в) коричневая;

г) желтая

9. Выберите правильный алгоритм первичной кулинарной обработки яиц:

а) мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5 %-ном дезинфицирующем растворе;

б) обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе; мытье в 1 ...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание;

в) мытье в 1...2%-ном растворе кальцинированной соды, ополаскивание, обработка в 0,5%-ном дезинфицирующем растворе, ополаскивание.

10. На производственном столе, где приготавливаются холодные блюда из мяса должны находиться:

а) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы

б) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски

в) комплект ножей поварской тройки, настольные весы

г) комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы, мясорубка

11. Столовые яйца — это яйца, срок хранения которых не превышает со дня снесения:

а) 15 сут; б) 7 сут; в) 1 мес.

12. Каковы условия хранения творога:

а) 2 °С — 36 ч;



- б) -18 °С — бессрочно;  
в) 10 °С — 2 нед?
13. Для приготовления каких блюд творог отжимают:  
а) холодных;  
б) горячих жареных;  
в) горячих?
14. Выберите из перечисленных вариантов ответов в европейской цветовой системе разделения разделочных досок по продуктам питания, доску для обработки гастрономических мясных продуктов.  
а) красная  
б) синяя  
в) зеленая
15. 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;  
д) растительное масло и сливочное масло?
16. 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?
17. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов:  
а) до 2 ч;  
б) 4 ч;  
в) 1 ч;  
г) 30 мин.
18. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:  
а) разрушается витамин С;  
б) меняется консистенция;  
в) пропадают вкус и аромат?
19. Выберите условия тепловой обработки при варке овощей для салатов:  
а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной на 1...2 см, и варят при закрытой крышке;  
б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 130... 160 °С;  
в) подготовленные овощи заливают водой из расчета на 1 кг продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

### Тема 3.

#### Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха.

1. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:  
а) МРОВ-160;  
б) МКП-60;  
в) МРО-50-200?
2. Укажите тип мясорубки с индивидуальным приводом:  
а) МС-2-150;  
б) МИМ-82;  
в) МС-8-150,
3. Что влияет на толщину нарезки продуктов в гастрономической машине типа МРТ-300А:  
а) частота вращения ножа;  
б) расстояние между опорным столиком и ножом;  
в) расстояние между загрузочным лотком и ножом?
4. Для чего служит тормозное устройство в машине типа МРХ-200:

- а) для торможения движения ножа в процесс
- б) исключения инерционного движения ножа после отключения машины;
- в) отключения машины после нарезания хлеба

## **МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**

### **Тема 1.**

#### **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.**

Выбрать правильный ответ:

1. В переводе с немецкого языка слово «бутерброд» означает:

- а) хлеб с сыром
- б) хлеб с икрой
- в) хлеб с маслом
- г) хлеб с колбасой

2. Основой для приготовления бутерброда является:

- а) хлеб
- б) огурец
- в) печенье
- г) все ответы верны

3. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

- а) 2,5 см
- б) 1 см
- в) 1,5 см
- г) 2 см

4. По способу приготовления бутерброды бывают:

- а) холодные
- б) теплые
- в) горячие
- г) все ответы верны

5. При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

- а) в 3 слоя
- б) в 4 слоя
- в) в 1 слой
- г) в 2 слоя

6. Для открытых бутербродов ломтики хлеба нужно нарезать толщиной:

- а) 0,5-1 см
- б) 1-2 см
- в) 2-3 см
- г) 1-1,5 см

7. По внешнему виду бутерброды могут быть:

- а) закрытые
- б) закусочные
- в) открытые
- г) все ответы верны

8. Готовые бутерброды храниться в холодильнике можно не более:

- а) 5 ч.
- б) 1ч.

в) 3ч.

г) 2ч.

9. К закусочным бутербродам относятся:

а) сэндвич

б) тартинки

в) канапе

г) все ответы верны

10. Сэндвич - это ... бутерброд.

а) закрытый

б) горячий

в) простой

г) открытый

11. Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

а) кубиками

б) треугольниками

в) ромбиками

г) все ответы верны

12. По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

а) рыбные

б) конфетные

в) мясные

г) все ответы верны

- мясные (колбаса, ветчина);
- рыбные (икра, копченая или вареная рыба и другое);
- сладкие (варенье, джем, мед, шоколадное масло);
- овощные (кетчуп, помидоры, огурцы, жареные баклажаны и кабачки и другое);
- с молочными продуктами (сыр, творожные сырки)

### Ответы к тесту:

1. в 11. г

2. а 12. а, в

3. а

4. а, в

5. в

6. г

7. г

8. в

9. б, в

10. а

- мясные (колбаса, ветчина);
- рыбные (икра, копченая или вареная рыба и другое);
- сладкие (варенье, джем, мед, шоколадное масло);
- овощные (кетчуп, помидоры, огурцы, жареные баклажаны и кабачки и другое);
- с молочными продуктами (сыр, творожные сырки)

### Ключ:

1) (1 б.) Верный ответ: "бутерброд".

2) (1 б.) Верные ответы: 2;

3) (1 б.) Верные ответы: 3;

4) (1 б.) Верные ответы: 2;

- 5) (1 б.) Верные ответы: 3;  
6) (1 б.) Верные ответы: 2;  
7) (1 б.) Верные ответы: 2; 4; 6;  
8) (1 б.) Верные ответы: 3;  
9) (1 б.) Верные ответы: 2;  
10) (1 б.) Верные ответы:

## Тема 2.

### Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.

#### I вариант

Выберите правильный ответ

1. Что такое «канапе»?  
А) бутерброды  
Б) холодная закуска  
В) холодное блюдо
2. Как нарезают овощи для блюда «Рыба под маринадом»?  
А) ломтиками  
Б) кубиками  
В) соломкой
3. Определить название блюда по перечисленному набору сырья:  
печень, масло сливочное, шпик, лук, морковь, яйцо, молоко или бульон
4. Чем отличается «винегрет овощной» от «винегрета мясного»?  
А) внешним видом  
Б) нормой выхода  
В) набором сырья
5. Какое филе рыбы используют для приготовления блюда «Рыба жаренная под маринадом»?  
А) филе с кожей и костями  
Б) чистое филе  
В) филе с кожей
6. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?  
А) для улучшения вкуса  
Б) для сохранения витаминов  
В) для сохранения цвета других компонентов
7. Какие бутерброды готовят на поджаренном хлебе?  
А) бутерброды закрытые «сэндвичи»  
Б) бутерброды закусочные «канапе»  
В) бутерброды сложные
8. 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
9. 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

10. Какое филе сельди используют для приготовления блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?
- А) филе с кожей и костью
  - Б) чистое филе
  - В) филе с кожей

## II вариант

Выберите правильный ответ

1. Что такое «сэндвичи»?

- А) бутерброды сложные (столичные)
- Б) холодная закуска
- В) бутерброды закусочные

2. Как нарезают овощи для блюда «Сельдь с гарниром»?

- А) ломтиками
- Б) кубиками
- В) соломкой

3. Определить название блюда по перечисленному набору сырья:

Филе сельди соленой, яблоки, хлеб, масло сливочное, лук пассированный, перец, уксус

4. Как нарезают овощи для салата «столичного»?

- А) соломкой
- Б) кубиками
- В) ломтиками

5. Чем отличается «Винегрет овощной» от «салата столичного»?

- А) внешним видом
- Б) нормой выхода
- В) набором сырья
- Г) технологией приготовления

6. У салата из свежих овощей выделилось много сока?

- А) нарушение сроков хранения салата
- Б) нарушение технологии приготовления
- В) рано заправили салат

7. Почему студнеобразная масса мясного желе не прочная, жидковатая?

- А) нарушение технологии приготовления желе
- Б) не качественный желатин
- В) не достаточное количество желатина

8. Какую ошибку допустили при приготовлении винегрета: все овощи окрашены в малиновый цвет?

- А) соединили теплые, не остуженные овощи с холодными
- Б) свеклу не заправили растительным маслом отдельно от других овощей
- В) нарушение технологии приготовления

9. 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

10. Почему овощи для салатов нельзя переваривать?

- А) снижается санитарное состояние
- Б) увеличивается потеря массы и витаминов
- В) при последующем нарезании овощи крошатся

11. Как называются закусочные бутерброды:

- а) открытые;
- б) сэндвичи;
- в) канапе;
- г) муаль

### Эталоны правильных ответов

#### **I вариант**

- 1 – а
- 2 – в
- 3 – паштет из печени
- 4 – в
- 5 – б, в
- 6 – в
- 7 – б
- 8 – б
- 9 – а, в
- 10 – б

#### **II вариант**

- 1 – в
- 2 – б
- 3 – сельдь рубленая
- 4 – в
- 5 – в
- 6 – а
- 7 – а
- 8 – б
- 9 – в
- 10 – в

### Тема 3.

#### Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.

##### Вариант 1

1. Какой салат готовится из свеклы, моркови, картофеля, соленых огурцов или квашеной капусты, лука, растительного масла:

- а) салат-коктейль овощной;
- б) винегрет;
- в) витаминный;
- г) летний

2. Для паштета из печени все продукты обжариваются:

- а) на сливочном масле;
- б) на шпике;
- в) на растительном масле;
- г) на жире.

6. Время варки яиц «вкрутую» с момента закипания воды:

- а) 5,5-6 мин.;
- б) 3-3,5 мин.;
- в) 8-10 мин.;
- г) 4,5-5,5 мин.

3. Какой салат готовится из капусты, моркови, уксуса, соли, сахара, растительного масла:

- а) витаминный;
- б) из капусты;
- в) летний;
- г) весенний?

4. Для отпуска салатов-коктейлей используют:

- а) салатники, фужеры;
- б) закусочные тарелки, вазочки;
- в) конические стаканы, вазочки;
- г) фужеры, креманки.

5. Для сельди натуральной с картофелем и маслом:

- а) филе сельди укладывают на селедочницу, а рядом картофель с маслом;
- б) филе сельди укладывают на селедочницу, а вокруг гарнир из овощей и яйца;
- в) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают отварной картофель с маслом;
- г) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают гарнир из картофеля, огурца, моркови, свеклы, лука и яйца.

6. Температура подачи холодных блюд и закусок?

а) 10-12 °С

б) 2-4 °С

в) 8-10 °С

г) 4-6 °С

7. Как маркируют доски и ножи для приготовления салатов из отварных овощей?

а) гастрономия;

б) салаты;

в) О.В;

г) О.С.

8. Определите состав мясного салата?

1. Птица 6. Колбаса

2. Майонез 7. Огурцы

3. Яйца 8. Салат

4. Крабы 9. Картофель

5. Говядина (свинина) 10. Грибы

9. Почему при приготовлении холодных блюд и закусок необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

а) изменяется цвет продуктов;

б) продукты больше не подвергаются тепловой обработке;

в) ухудшаются вкусовые качества блюд;

г) все ответы верны.

10. Машина МРОВ-160 нарезает:

а) сырые овощи;

б) вареные овощи;

в) брусочками;

г) дольками.

11. Какая посуда используется для отпуска грибов в сметане.

а) кокотница;

б) кокильница;

в) порционная сковорода;

г) салатник.

12. Салат-коктейль – это:

а) нарезанные продукты перемешаны, заправлены майонезом;

б) нарезанные продукты перемешаны, политы майонезом;

в) нарезанные продукты для салата, заправлены майонезом, уложены слоями;



г) нарезанные продукты для салата, уложены в креманку слоями не перемешивая, сверху заправлены соусом .

13. Определите состав салата столичного:

1. Птица
2. Майонез
3. Яйца
4. Крабы
5. Говядина (свинина)
6. Огурцы
7. Зелень
8. Картофель
9. Грибы

14. Как поступить, если при обработке капусты в ней обнаружены гусеницы или улитки?

- а) выдержать в течение 15-20 мин в соленой воде;
- б) выдержать в течение 15-20 мин в холодной воде;
- в) выдержать в течение 15-20 мин в сладкой воде;
- г) выдержать в течение 15-20 мин в горячей воде.

22. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы:

- а) свекла, морковь;
- б) чеснок, лук;
- в) картофель, огурец;
- г) тыква, капуста.

15. продукты, из которых готовят салаты и винегреты, необходимо предварительно охлаждать до температуры :

- а) 8-10 °С в) 12-14 °С
- б) 2-4 °С г) 15 -16 °С

16. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».

- а) Соломкой,
- б) Кубиками,
- в) Кружочками.

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

- а). 6 часов.
- б) 30 минут.
- в) 15 минут.
- г) 2 часа

18. Что добавляют для сохранения яркой окраски свеклы при варке?

- а) соль;

- б) сахар;
- в) уксус;
- г) растительное масло.

19. В каком цехе готовят холодные блюда?

- а) овощной;
- б) холодный;
- в) заготовочный;
- г) горячий.

#### **Тема 4.**

##### **Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.**

1. Для блюда «Рыба под маринадом» маринад готовится из следующих продуктов:

- а) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, бульон, специи;
- б) лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;
- в) морковь, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;
- г) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи

2. Температура подачи холодных блюд и закусок:

- а) 0°C.
- б) 12 °C.
- в) 20 °C.
- г) 7°C.

3. Как нарезают овощи в блюда «сельдь с гарниром».

- а) Соломкой,
- б) Кубиками,
- в) Кружочками

4. Для сельди натуральной с картофелем и маслом:

- а) филе сельди укладывают на селедочницу, а рядом картофель с маслом;
- б) филе сельди укладывают на селедочницу, а вокруг гарнир из овощей и яйца;
- в) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают отварной картофель с маслом;
- г) филе сельди укладывают на селедочницу, отдельно подают гарнир из картофеля, огурца, моркови, свеклы, лука и яйца.

4. Для блюда «Сельдь солёная с гарниром» сельдь солёную разделяют:

- а) филе с кожей, реберными костями;
- б) чистое филе;
- в) филе с кожей.

5. Одну порцию ассорти рыбного подают:

- а) на закусочной тарелке;
- б) на блюде;

в) на селёдочнице.

6 Какая температура подачи блюда «Рыба заливная»:

а) 65 градусов;

б) 8-10 градусов;

в) 75 градусов.

7 Выберите продукты для приготовления блюда «Ассорти рыбное»:

а) сёмга слабосолёная;

б) икра солёная;

в) кета копчёная;

г) форель солёная.

8 Какая температура подачи блюда «Ассорти рыбное»:

а) 65 градусов;

б) 8-10 градусов;

в) 75 градусов.

9 Перед подачей блюда «Сельдь солёная с гарниром» сельдь и гарнир поливают:

а) салатной заправкой;

б) майонезом;

в) соусом.

### **Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.**

1. Какой соус подают к студню мясному:

а) красный основной;

б) белый основной;

в) соус майонез;

г) соус хрен.

2. Определите состав паштета из печени:

а) Печень, масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца;

б) Печень, масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца, молоко или бульон;

в) Печень, масло сливочное, лук репчатый, морковь, яйца, молоко или бульон;

г) масло сливочное, шпик, лук репчатый, морковь, яйца, молоко или бульон

3. В каком цехе готовят холодные блюда?

а) овощной;

б) холодный;

в) заготовочный;

г) горячий.

4. «Говядина заливная»:

а) вырезку, толстый край, лопатку;

б) лопатку, все части задней ноги;

в) шею, подлопаточную часть.

5. Выберите продукты для приготовления паштета из печени:

а) печень, репчатый лук, морковь, шпик, соль, перец, сливочное масло,

молоко;

б) печень, репчатый лук, шпик, соль, перец, молоко, желатин;

в) печень, репчатый лук, морковь, шпик, соль, перец, сливки, яйцо, зелень.

б) субпродукты, мясо, морковь, корень петрушки, репчатый лук, соль, лавровый лист, перец, чеснок;

в) субпродукты, морковь, репчатый лук, соль, лавровый лист, перец, чеснок, желатин, яйцо;

б Выберите продукты для приготовления блюда «Ассорти мясное»:

а) сырокопчёные колбасы;

б) буженина;

в) копчёности (рулет «Петровский», карбонат «Юбилейный», бекон «Столичный», язык в шпике и другие).

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

**Методические рекомендации**

**по выполнению практических занятий**

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

**семестр 6**

Преподаватель: **Тихонова Т.И.**

г. Маркс, 2019 г.

## Перечень практических занятий

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

Наименование темы МДК	№ практ. занят.	Наименование практического занятия	Кол-во часов
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1	Определение соответствия качества традиционных видов овощей согласно стандартам, ТУ.	2
	2	Определение соответствия качества традиционных видов рыбы согласно стандартам, ТУ.	2
	3	Определение соответствия качества традиционных видов рыбной гастрономии согласно стандартам, ТУ.	2
	4	Определение соответствия качества мяса согласно стандартам, ТУ.	2
	5	Определение соответствия качества традиционных видов мясных продуктов согласно стандартам, ТУ.	2
	6	Определение соответствия качества яиц согласно стандартам, ТУ.	2
	7	Определение соответствия качества традиционных видов сыра согласно стандартам, ТУ.	2
Тема 2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	8	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки овощей	2
	9	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы и рыбной гастрономии	2
	10	Составление технологических карт фаршированной рыбы	2
	11	Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.	2
	12	Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.	2
	13	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы, дичи	2
	14	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса.	2
	15	Составление технологических карт и схем кулинарной обработки яиц.	2
Тема 3. Организация	16	Виды, назначение, правила безопасной	2

оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха.		эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки сырья	
	17	Весоизмерительное оборудование: виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	2
	18	Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2
	19	Характеристика механического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2
	20	Характеристика оборудования для нарезания хлеба и гастрономических продуктов	2
	21	Способы охлаждения. Характеристика холодильного оборудования	2
	22	Практические занятия	2
	23	Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	2
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	1	Составление технологических карт простых открытых бутербродов.	2
	2	Составление технологических карт закрытых бутербродов.	2
	3	Составление технологических карт горячих закрытых бутербродов	2
	4	Составление технологических карт жареных бутербродов (чизбургер и гамбургер).	2
	5	Составление технологических карт жареных бутербродов (сэндвич, хот-дог).	2
	6	Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями.	2
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.	7	Составление технологических карт приготовления салатных заправок	2
	8	Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей.	2
	9	Составление технологических карт приготовления салатов из вареных овощей	2
	10	Составление технологических карт приготовления салатов с морепродуктами.	2
	11	Составление технологических карт приготовления мясных салатов.	2

	12	Составление технологических карт приготовления винегретов	2
	13	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2
Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.	14	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2
	15	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2
	16	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	2
	17	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов.	2
	18	Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей.	2
	19	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов.	2
	20	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию.	2
	Тема 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.	22	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы.
23		Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.	2
24		Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов.	2
25		Составление технологических карт приготовления холодных закусок из икры, печени.	2
26		Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.	2
27		Составление калькуляционных карт приготовления закусок из морепродуктов.	2
28		Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2
Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.		29	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса.
	30	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	2
	31	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из	2



		домашней птицы.	
	32	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов.	2
	33	Составление технологических карт холодных закусок из мяса.	2
	34	Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.	2
	35	Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2
	36	Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2
	37	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
Тема 2.6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра	38	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.	2
	39	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.	2
	40	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2
	41	Составление калькуляционных карт холодных закусок из творога.	2
	42	Составление технологических карт приготовления холодных закусок сыра.	2
	43	Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2
Тема 7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок	44	Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе.	2
	45	Составление технологических карт приготовления волованов с разными наполнителями.	2
	46	Составление технологических карт приготовления корзиночек с разными наполнителями.	2
	47	Составление калькуляционных карт закусок канапе	2
	48	Составление калькуляционных карт волованов с разными наполнителями.	2
	49	Составление калькуляционных карт корзиночек с разными наполнителями.	2
	50	Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2

## Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для обучающихся по МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основании полученных знаний обучающиеся формируют умения, предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности по профессиональному модулю ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на применения полученных знаний и умений 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 с нормами и правилами.

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

Каждое практическое занятие содержит:

- Тему работы
- Цель
- Теоретическую часть
- Практическую часть
- Задание
- Результат

### 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)

### **Практическое занятие № 1**

**Тема:** Определение соответствия качества традиционных видов овощей согласно стандартам, ТУ.

**Цель занятия:** Формирование знаний по определению соответствия качества традиционных видов овощей согласно стандартам, ТУ.

**Оборудование:** Инструкционные карты. ГОСТ1770-74; изучаемое сырье (картофель)

**Теоретическая часть:** 2.5. Методы определения внешнего вида клубней, наличия клубней с нарастаниями, наростами, позеленевших, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями

2.5.1. Клубни картофеля, соответствующие по размеру установленным и допускаемым стандартами нормам, осматривают и распределяют на:

клубни картофеля без наличия каких-либо повреждений и болезней;

клубни картофеля с повреждениями и болезнями по каждому их виду в отдельности.

2.5.2. Внешний вид клубней, клубни с израстаниями, наростами, позеленевшие, с легкой морщинистостью, увядшие, с механическими повреждениями, поврежденные сельскохозяйственными вредителями, пораженные болезнями, определяют внешним осмотром поверхности клубня, а клубни со скрытыми формами болезней (черная ножка, кольцевая и бурая бактериальная гнили, фитофтороз, железистая пятнистость, потемнение мякоти, дупловатость клубней) - осмотром мякоти клубня на продольном разрезе.

2.5.3. Для определения наличия клубней картофеля, пораженных скрытыми формами болезней по п.2.5.2, разрезают 50 клубней объединенной пробы и осматривают мякоть на разрезе. При обнаружении хотя бы одной из указанных болезней дополнительно разрезают клубни в количестве не менее 10% от объединенной пробы

**Методические рекомендации:**

1.Инструктирование преподавателем.

2.**Практическую часть:** Изучить ГОСТ170-74

4.**Задание:** Составить алгоритм определить качество картофеля.

5.**Результат:** Заполнить таблицу соответствия внешнего вида клубней картофеля.

### **Практическое занятие № 2**

**Тема:** Определение соответствия качества традиционных видов рыбы согласно стандартам, ТУ.

**Цель занятия:** Формирование знаний по определению соответствия качества традиционных видов рыбы согласно стандартам, ТУ.

**Оборудование:** Инструкционные карты. ГОСТ 1.2-2009; изучаемое сырье (минтай замороженный)

**Теоретическая часть:**

Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид: - мороженых блоков - рыбы, замороженной поштучно - рыбы после размораживания - рыбы после размораживания	Целые, плотные; поверхность чистая, ровная.	
		1,1
Консистенция	Плотная или мягкая, свойственная данному виду рыбы. Допускается: -   - ослабевшая	
Запах после размораживания	Свойственный свежей рыбе, без посторонних запахов. -	
Вкус**	Свойственный данному виду рыбы, без постороннего привкуса.	
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается	
Массовая доля жира в мясе, %, не менее:	4.0 -12	

**Методические рекомендации:**

1.Инструктирование преподавателем.

2.Практическую часть: Изучить ГОСТ 1.2-2009; Дать характеристику сырью.

4.Задание: Составить алгоритм определить качество рыбы замороженной.

5.Результат: Заполнить таблицу соответствия внешнего вида рыбы.

**Практическое занятие № 3**

**Тема:** Определение соответствия качества традиционных видов рыбной гастрономии согласно стандартам, ТУ

**Цель занятия:** Формирование знаний по определению соответствия качества традиционных видов рыбной гастрономии согласно стандартам, ТУ.

**Оборудование:** Инструкционные карты. ТУ 15-2004; изучаемое сырье ( сельдь соленая)

**Теоретическая часть:** Таблица 1

Наименование показателя	Характеристика и норма для сорта	
	первого	второго
Внешний вид	Поверхность чистая, по цвету свойственная данному виду.	
	- легко удаляемый желтоватый налет на поверхности;	
		- потускневшая поверхность;
		- незначительное подкожное окисление жира, не проникшее в мясо
Наружные повреждения	Без наружных повреждений.	
Консистенция сельди:		
малосоленой	Нежная, сочная	
слабосоленой	То же	

среднесоленой	Плотная, сочная					
крепкосоленой	Плотная.					
	Допускается слегка ослабевшая или суховатая					
Вкус и запах	Свойственные соленой сельди, без посторонних привкуса и запаха.					
	Допускается слабый запах окислившегося жира					
Массовая доля поваренной соли, %, в сельди:						
малосоленой	От	4	до	6	включ.	
слабосоленой	Св.	6	"	8	"	
среднесоленой	"	8	"	12	"	
крепкосоленой	"	12	"	14	"	
Массовая доля жира для сельдей атлантической жирной и тихоокеанской жирной, %, не менее	12					
Массовая доля составных частей для продукции в банках, %, не менее:						
рыбы	85					
тузлука	7					
Наличие посторонних примесей (в потребительской таре)	Не допускается					

### Методические рекомендации:

1.Инструктирование преподавателем.

2.Практическую часть: Изучить ТУ 15-2004;Дать характеристику сырью.

4.Задание: Составить алгоритм определить качество сырья

5.Результат: Заполнить таблицу соответствия внешнего вида рыбы.

### Практическое занятие № 4

Тема: Определение соответствия качества мяса согласно ГОСТ, ТУ.

Цель занятия: Формирование знаний по определению соответствия качества мяса согласно ГОСТ, ТУ.

Оборудование: Инструкционные карты. ГОСТ 7269-2015 с [ГОСТ 7269-79](#); изучаемое сырье (мясо)

**Теоретическая часть: 5.5 Определение внешнего вида и цвета** Внешний вид и цвет туши и/или ее частей, субпродуктов, блоков определяют визуальным осмотром. Замороженные образцы подвергают органолептическому испытанию после размораживания до температуры не ниже минус 1,5°С в любой точке измерения. Вид и цвет мышц определяют сразу после разреза мышечной ткани в глубоких слоях мяса или субпродуктов. При этом устанавливают наличие липкости путем ощупывания и увлажненность поверхности мяса или субпродуктов на разрезе путем приложения к разрезу фильтровальной бумаги.

**Определение консистенции** На разрезе туши и/или ее части, мяса, субпродуктов легким надавливанием пальца или шпателя образуют ямку и следят за ее выравниванием.

**Определение запаха** Органолептически оценивают запах поверхностного слоя туши, и/или ее части, мяса, субпродуктов. Затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях. При этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к кости.

**Определение состояния жира** Устанавливают цвет, запах и консистенцию жира, которую определяют сжиманием и растиранием кусочков жира между пальцами.

**Определение состояния сухожилий** Состояние сухожилий определяют в туше в момент отбора образцов. Ощупыванием сухожилий устанавливают их упругость, плотность и состояние суставных поверхностей.

Таблица 1 - Характерные признаки мяса

Наименование показателя	Характерные признаки мяса		
	свежего	сомнительной свежести	несвежего
Внешний вид и цвет поверхности туши, полутуши	Туши, полутуши - имеют корочку подсыхания, бледно-розового или бледно-красного, или темно-красного цвета; у размороженных туш, полутуш - красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в ярко-красный цвет	Местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая, темно-красная	Сильно подсохшая, покрытая слизью серовато-коричневого цвета или плесенью
Мышцы на разрезе	Слегка влажные; не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет свойственный данному виду мяса: для говядины - от светло-красного до темно-красного; для телятины - от бледно-розового до розового, для свинины - от светло-розового до темно-розового; для баранины - от красного до красно-вишневого; для ягнятины - розовый; для конины - от красного до темно-красного; для оленины - от светло-красного до темно-красного; для верблюжатины - от красного до темно-красного; для кролика - бледно-розовый; для промысловых животных - от светло-красного до темно-красного	Влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие. Цвет: для говядины - темно-красный; для телятины - темно-розовый; для свинины - темно-розовый; для баранины - темно-красный; для ягнятины - темно-розовый; для конины - темно-красный; для оленины - темно-красный; для верблюжатины - темно-красный; для кролика - темно-красный; для промысловых животных - темно-красный.  Для размороженного мяса - цвет от темно-розового до темно-красного, с поверхности разреза стекает слегка мутноватый мясной сок	Оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге. Цвет: для говядины - красно-коричневый; для телятины - темно-красный; для свинины - розово-коричневый; для баранины - красно-коричневый; для ягнятины - розово-коричневый; для конины - красно-коричневый; для оленины - красно-коричневый; для верблюжатины - красно-коричневый; для кролика - красно-коричневый; для промысловых животных - красно-коричневый.  Для размороженного мяса цвет - от розово-коричневого до красно-коричневого, с поверхности разреза стекает мутный мясной сок
Консистенция	Плотная, упругая. У размороженного мяса -	Менее плотная, менее упругая. У	Рыхлая. У размороженного мяса

	менее плотная, менее упругая. Образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается	размороженного мяса слегка рыхлая. Образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно - в течение минуты	- рыхлая. Образующаяся при надавливании пальцем ямка не выравнивается
Запах	Специфический, свойственный для каждого вида свежего, доброкачественного мяса	Слегка кисловатый или быстро улетучивающийся легкий затхлый запах	Кислый или затхлый, или слабо гнилостный
Состояние жира (цвет, запах, консистенция)	Жир не имеет запаха осаливания или прогоркания; говяжий - белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция плотная, при раздавливании крошится; свиной - белый или бледно-розовый цвет; консистенция - плотная, эластичная; бараний - белый цвет; консистенция - плотная; ягнятины - белый или желтоватый цвет; консистенция - плотная; конины - желтоватый или желтый цвет; консистенция - плотная; олений - белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция - плотная; верблюжий - желтоватый или желтый цвет; консистенция плотная; кролика - желтовато-белый цвет; консистенция - плотная; промысловых животных - белый или бледно-розовый цвет; консистенция - плотная	Жир всех видов животных имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам; может иметь легкий запах осаливания; консистенция - менее плотная. У размороженного мяса консистенция жира - слегка рыхлая	Жир всех видов животных имеет серовато-матовый цвет, при надавливании мажется. Жир может быть покрыт небольшим количеством плесени. Запах прогорклый. Консистенция - рыхлая. У размороженного мяса консистенция - рыхлая, осалившаяся
Состояние сухожилий	Сухожилия упругие, плотные, поверхность суставов гладкая, блестящая, от светло-	Сухожилия менее плотные, матово-белого цвета; суставные	Сухожилия размягчены; сероватого цвета; суставные

	розового до темно-красного цвета. У размороженного мяса - сухожилия менее плотные, рыхлые, поверхность суставов гладкая, блестящая, темно-красного цвета	поверхности слегка покрыты слизью	поверхности покрыты слизью
Прозрачность и запах бульона	Прозрачный, с выраженным запахом свежего, доброкачественного мяса	Слегка мутноватый, с запахом не свойственным свежему бульону, со слабо ощутимым затхлым запахом	Мутный, с большим количеством хлопьев, с резким неприятным, гнилостным запахом

**Методические рекомендации:**

- 1.Инструктирование преподавателем.
- 2.**Практическую часть:** Изучить 7269-2015;Дать характеристику сырью.
- 4.**Задание:** Составить алгоритм определить качество сырья
- 5.Результат: Заполнить таблицу соответствия внешнего вида мяса.

**Практическое занятие № 5**

**Тема:** Определение соответствия качества традиционных видов мясных продуктов согласно стандартам, ТУ

**Цель занятия:** Формирование знаний по определению соответствия качества мясных продуктов согласно ГОСТ, ТУ.

**Оборудование:** Инструкционные карты. ГОСТ 9959-2015 с [ГОСТ 9959-91](#) изучаемое сырье (сосиски молочные)

**Теоретическая часть: Методические рекомендации:**

- 1.Инструктирование преподавателем.
- 2.**Практическую часть:** Изучить ГОСТ 9959-2015;Дать характеристику сырью.
- 4.**Задание:** Составить алгоритм определить качество сырья
- 5.Результат: Заполнить таблицу соответствия внешнего вида мясного продукта.

Дегустационный лист по оценке качества мяса по 9-балльной шкале

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Оценка по 9-балльной шкале

ФИО \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_  
 Организация \_\_\_\_\_  
 Должность \_\_\_\_\_  
 Наименование продукта \_\_\_\_\_

Положительные показатели качества мяса

Шифр проб	Оценка в баллах	Органолептические показатели					Общая оценка качества
		Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	
	9	Очень приятный	Очень приятный, ароматный, сильный	Очень вкусное	Очень нежная	Очень сочное	Отличное
	8	Очень хороший	Приятный и	Вкусное	Нежная	Сочное	Очень хорошее



	7	Хороший	сильный Приятный, но недостаточно сильный	Достаточно вкусное	Достаточно нежная	Достаточно сочное	Хорошее
	6	Недостаточно хороший	Недостаточно ароматный	Недостаточно вкусное	Недостаточно нежная	Недостаточно сочное	Выше среднего
	5	Средний (удовлетворительный)	Средний (удовлетворительный)	Средний (удовлетворительный)	Средняя (удовлетворительная)	Средняя (удовлетворительная)	Среднее (удовлетворительное)

Отрицательные показатели качества мяса

Шифр проб	Оценка в баллах	Органолептические показатели					Общая оценка качества
		Внешний вид	Запах (аромат)	Вкус	Консистенция (нежность, жесткость)	Сочность	
	4	Немного непривлекательный (приемлемый)	Без аромата (приемлемый)	Безвкусное (приемлемый)	Жестковатая (приемлемая)	Суховатая (приемлемая)	Ниже среднего
	3	Неприятный (приемлемый)	Немного неприятный, посторонний (приемлемый)	Немного неприятный (приемлемый)	Немного жесткая (приемлемая)	Немного сухая (приемлемая)	Плохое (приемлемое)
	2	Неприятный, плохой (неприемлемый)	Плохой, посторонний (неприемлемый)	Плохой, неприятный (неприемлемый)	Жесткая (неприемлемая)	Сухая (неприемлемая)	Плохое (неприемлемое)
	1	Очень неприятный, очень плохой (совершенно неприемлемый)	Очень неприятный, посторонний (совершенно неприемлемый)	Очень плохой, очень неприятный (совершенно неприемлемый)	Очень жесткая (совершенно неприемлемая)	Очень сухая (совершенно неприемлемая)	Очень плохое (совершенно неприемлемое)

Замечания:

Подпись дегустатора

## Практическое занятие № 6

**Тема:** Определение соответствия качества яиц согласно стандартам, ТУ.

**Цель занятия:** Формирование знаний по определению соответствия качества яиц согласно ГОСТ, ТУ.

**Оборудование:** Инструкционные карты. [ГОСТ Р 52121-2003](#) изучаемое сырье (яйца)

**Теоретическая часть:** Таблица 2

Вид яиц	Характеристика		
	Состояние воздушной камеры и ее высота	Состояние и положение желтка	Плотность и цвет белка
Диетические	Неподвижная; высота - не более 4 мм	Прочный, едва видимый, но контуры не видны, занимает центральное положение и не перемещается	Плотный, светлый, прозрачный
Столовые: хранившиеся при температуре от 0 °С до 20 °С хранившиеся при температуре от минус 2 °С до 0 °С	Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 7 мм Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота - не более 9 мм	Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения Прочный, мало заметный, перемещающийся от центрального положения	То же Плотный, допускается недостаточно плотный, светлый, прозрачный

### Методические рекомендации:

1.Инструктирование преподавателем.

2.Практическую часть: Изучить ТУ [ГОСТ Р 52121-2003](#);Дать характеристику сырью.

4.Задание: Составить алгоритм определить качество сырья

5.Результат: Заполнить таблицу соответствия яиц.

### **Практическое занятие № 7**

**Тема:** Определение соответствия качества традиционных видов сыра согласно стандартам, ТУ.

**Цель занятия:** Формирование знаний по определению соответствия качества сыра согласно ГОСТ, ТУ.

**Оборудование:** Инструкционные карты. - [ГОСТ Р 1.0-2004](#) изучаемое сырье (сыр пешехонский0)

**Теоретическая часть**

**Методические рекомендации:**

1.Инструктирование преподавателем.

2.**Практическую часть:** Изучить ТУ - [ГОСТ Р 1.0-2004](#); Дать характеристику сырью.

4.**Задание:** Составить алгоритм определить качество сырья

5.Результат: алгоритм определить качество сырья

### **Практическое занятие № 8**

**Тема:** Составление технологических карт и схем кулинарной обработки овощей.

**Цель:** Сформировать умения по составлению технологических карт и схем кулинарной обработки овощей.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1.Составить алгоритм технологического цикла обработки овощей ( корнеплодов, клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых) в формате схем.

2.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** 1.Составить схемы обработки овощей

### **Практическое занятие № 9**

**Тема:** Составление технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы и рыбной гастрономии

**Цель:** Формирование умений составления технологических карт и схем кулинарной обработки рыбы и рыбной гастрономии.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1.Составить алгоритм технологического цикла обработки рыбы и рыбной гастрономии

в формате схем.

2.

1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
  3. \_\_\_\_\_
- 
- 

**Итог:** 1. Составить схемы обработки рыбы и рыбной гастрономии

### Практическое занятие № 10

**Тема:** Составление технологических карт фаршированной рыбы.

**Цель:** Сформировать умения по составлению технологических карт приготовления фаршированной рыбы.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

**Рецептура:**

---



---



---



---



---

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

---

## Практическое занятие № 11

**Тема:** Составление технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

**Цель:** Сформировать умения по составлению технологических карт приготовления котлетной массы и полуфабрикатов из неё.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур, инструкционная карта.

### Теоретическая часть:

Для приготовления котлетной массы используют говядину – мякоть шеи, пашину и обрезки, свинину – обрезки, которые получаются при разделке туш, и реже баранину – мякоть шеи, обрезки. Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10%, при этом котлетная масса получается хорошего качества. Если мясо нежирное, то добавляют шпик или натуральное сало (5–10%)

Мясо зачищают от сухожилий, кровоподтеков, грубой соединительной ткани, нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Пшеничный черствый хлеб из муки не ниже 1-го сорта замачивают в холодной воде или молоке. Измельченное мясо соединяют с замоченным хлебом, кладут соль, молотый перец, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать не рекомендуется, так как отделяется жир и изделия получаются менее сочными и вкусными.

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного – 250, воды или молока – 300, соли – 20, перца молотого – 1.

Из котлетной массы получают следующие полуфабрикаты.

*Котлеты рубленые* – котлетную массу развешивают на порции по 57 г, панируют в красной панировке, придают овально-приплюснутую форму с одним заостренным концом (толщиной 2–2,5 см, длиной 10 – 12, шириной 5 см). Используют по 1–2 шт. на порцию.

*Биточки рубленые* – котлетную массу развешивают на порции по 57г, панируют и придают приплюснuto-округлую форму (толщиной 2–2,5 см, диаметром 6 см). Используют по 2 шт. на порцию.

Котлеты и биточки можно приготовить с добавлением репчатого лука или чеснока (5–8г. сырого лука или 0,5– 0,8г. чеснока). В этом случае изделия сразу подвергают тепловой обработке, так как котлетная масса приобретает серый цвет, ухудшаются структура и качество изделий.

*Шницель рубленый* – котлетную массу порционируют, панируют, придают овально-приплюснутую форму толщиной 1 см. Используют по 1 шт. на порцию.

### Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

---

### Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г

<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

### Рецептура:

---



---



---



---



---

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---



---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 12

**Тема:** Составление технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из котлетной массы.

**Цель:** Сформировать умения по составлению технологических карт приготовления фаршированных полуфабрикатов из неё.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов, инструкционная карта.

**Теоретическая часть:** *Зразы рубленые* – котлетную массу приготавливают с меньшим количеством хлеба, порционируют, придают форму кружочка толщиной 1 см, на середину кладут фарш, края кружочков соединяют, панируют в красной панировке и формируют в виде кирпичика с овальными краями. Используют по 1–2 шт. на порцию. Для фарша берут пассерованный репчатый лук, который соединяют с вареными рублеными яйцами, зеленью петрушки, кладут соль, молотый перец и перемешивают. Фаршировать можно также омлетом, нарезанным мелкими кусочками.

*Рулет* – для приготовления котлетной массы хлеба берут меньше. На смоченную салфетку или марлю раскладывают массу в виде прямоугольника толщиной 1,5–2 см, на середину его по длине кладут фарш. Массу соединяют с помощью салфетки так, чтобы один край массы немного находил на другой, придают форму батона и перекладывают швом вниз из салфетки на противень, смазанный жиром. Поверхность рулета смазывают льезоном, посыпают сухарями, а также делают проколы для того, чтобы при тепловой обработке не образовались трещины. Для фарша используют отварные макароны, заправленные маслом, или вареные рубленые яйца, или пассерованный репчатый лук.

Можно соединить вареные яйца с пассерованным репчатым луком

На 1 кг мяса берут (масса нетто в г): хлеба пшеничного – 250, воды или молока – 300, соли – 20, перца молотого – 1

### Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименование сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество

порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 13**

**Тема:** Составление технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы, дичи.

**Цель:** Сформировать умения по составлению технологических карт и схем кулинарной обработки домашней птицы

**М.Т.О.:** Сборник рецептов. Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации. Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

**Рецептура:**

---



---



---



---



---

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
 Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
 Консистенция: \_\_\_\_\_  
 Цвет: \_\_\_\_\_  
 Срок хранения: \_\_\_\_\_  
 Задание: \_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 14**

**Тема:** Составление технологических карт и схем кулинарной обработки мяса.

**Цель:** Сформировать умения по составлению технологических карт и схем кулинарной обработки мяса.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов. Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации. Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		

<b>Выход готового изделия:</b>		
--------------------------------	--	--

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 15**

**Тема:** Составление технологических карт и схем кулинарной обработки яиц.

**Цель:** Сформировать умения по составлению технологических карт и схем кулинарной обработки яиц.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов. Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации. Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса.

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

**Рецептура:**

---

---

---

---



---

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
Задание: \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### **Практическое занятие № 16**

**Тема:** Правила эксплуатации весоизмерительного оборудования.

**Цель:** Сформировать умения применять при работе на весоизмерительном оборудовании.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации весоизмерительного оборудования в формате схемы.

2.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

---

**Итог:** 1. Составить схемы эксплуатации весоизмерительного оборудования.

### **Практическое занятие № 17**

**Тема:** Правила эксплуатации сменных механизмов для холодного цеха.

**Цель:** Сформировать умения применять правила при эксплуатации сменных механизмов для холодного цеха.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации сменных механизмов универсального привода для холодного цеха в формате схемы.

2.

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

---

**Итог:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации сменных механизмов универсального привода для холодного цеха.

### **Практическое занятие № 18**

**Тема:** Правила эксплуатации миксеров, блендеров.

**Цель:** Сформировать умения применять правила при эксплуатации миксеров, блендеров

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации миксеров, блендеров в формате схемы.

2.

1.

2.

3.

**Итог:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации миксеров, блендеров.

### Практическое занятие № 19

**Тема:** Правила эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.

**Цель:** Сформировать умения применять правила при эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов. в формате схемы.

2.

1.

2.

3.

**Итог:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации оборудования для нарезки гастрономических продуктов.

### Практическое занятие № 20

**Тема:** Правила эксплуатации теплового оборудования.

**Цель:** Сформировать умения применять правила при эксплуатации теплового оборудования.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации теплового оборудования в формате схемы.

2.

1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
  3. \_\_\_\_\_
- 
- 

**Итог:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации теплового оборудования.

### Практическое занятие № 21

**Тема:** Правила эксплуатации холодильных шкафов.

**Цель:** Сформировать умения применять правила при эксплуатации холодильных шкафов.**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации холодильных шкафов в формате схемы.

2.

1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
  3. \_\_\_\_\_
- 
- 

**Итог:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации холодильных шкафов.

### Практическое занятие № 22

**Тема:** Правила эксплуатации хлеборезательной машины.

**Цель:** Сформировать умения применять правила при эксплуатации хлеборезательной машины.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации хлеборезательной машины в формате схемы.

2.

1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
  3. \_\_\_\_\_
- 
- 

**Итог:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации хлеборезательной машины.

### Практическое занятие № 23

**Тема:** Правила эксплуатации сьювида, пароконвектомата.

**Цель:** Сформировать умения применять правила при эксплуатации пароконвектомата.

**М.Т.О.:** Инструкционные карты.

**Теоретическая часть:** Инструктирование по этапам выполнения работы.

**Правила составления технологических схем:**

Технологическая схема состоит из таблицы, в которой указано поэтапно выполнение технологического процесса

**Задание:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации пароконвектомата. в формате схемы.

2.

1.

---

2.

---

3.

---

---

---

**Итог:** 1. Составить алгоритм технологического цикла эксплуатации пароконвектомата.

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

**Перечень практических занятий**

по МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

**Перечень практических занятий по МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.**

Наименование темы	Наименование практического занятия	Количество часов, отведенное на выполнение практического
Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	<b>Практическое занятие 1.</b> Составление технологических карт простых открытых бутербродов.	2
	<b>Практическое занятие 2.</b> Составление технологических карт закрытых бутербродов.	2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление технологических карт горячих закрытых бутербродов	2
	<b>Практическое занятие 4.</b> Составление технологических карт зарытых бутербродов (чизбургер и гамбургер).	2
	<b>Практическое занятие 5.</b> Составление технологических карт зарытых бутербродов (сэндвич, хот-дог).	2
	<b>Практическое занятие 6.</b> Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями.	2
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.	<b>Практическое занятие 7.</b> Составление технологических карт приготовления салатных заправок	2
	<b>Практическое занятие 8.</b> Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей.	2
	<b>Практическое занятие 9.</b> Составление технологических карт приготовление салатов из вареных овощей	2
	<b>Практическое занятие 10.</b> Составление технологических карт приготовление салатов с морепродуктами.	2
	<b>Практическое занятие 11.</b> Составление технологических карт приготовление мясных салатов.	2
	<b>Практическое занятие 12.</b> Составление технологических карт приготовление винегретов	2
	<b>Практическое занятие 13.</b> Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2

Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов	<b>Практическое занятие 14.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2
	<b>Практическое занятие 15.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.	2
	<b>Практическое занятие 16.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей.	2
	<b>Практическое занятие 17.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов.	2
	<b>Практическое занятие 18.</b> Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей.	2
	<b>Практическое занятие 19.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов.	2
	<b>Практическое занятие 20.</b> Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию.	2
	<b>Практическое занятие 21.</b> Составление калькуляционных карт холодных закусок из овощей.	2
	Тема 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов	<b>Практическое занятие 22.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы.
<b>Практическое занятие 23.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.		2
<b>Практическое занятие 24.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов.		2
<b>Практическое занятие 25.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из икры, печени.		2
<b>Практическое занятие 26.</b> Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.		2
<b>Практическое занятие 27.</b> Составление калькуляционных карт		2

	приготовления закусок из морепродуктов.	
	<b>Практическое занятие 28.</b> Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2
	<b>Практическое занятие 29.</b> Составление калькуляционных карт холодных закусок из овощей	2
Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	<b>Практическое занятие 30.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса.	2
	<b>Практическое занятие 31.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	2
	<b>Практическое занятие 32.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы.	2
	<b>Практическое занятие 33.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов.	2
	<b>Практическое занятие 34.</b> Составление технологических карт холодных закусок из мяса.	2
	<b>Практическое занятие 35.</b> Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.	2
	<b>Практическое занятие 36.</b> Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию	2
	<b>Практическое занятие 37.</b> Расчет массы брутто, из заданного количества сырья.	2
	<b>Практическое занятие 38.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
Тема 6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра	<b>Практическое занятие 39.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.	2
	<b>Практическое занятие 40.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2
	<b>Практическое занятие 41.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.	2



	<b>Практическое занятие 42.</b> Составление калькуляционных карт холодных закусок из яиц.	2
	<b>Практическое занятие 43.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.	2
	<b>Практическое занятие 44.</b> Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.	2
Тема 7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок	<b>Практическое занятие 45.</b> Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе.	2
	<b>Практическое занятие 46.</b> Составление технологических карт приготовления волованов с разными наполнителями.	2
	<b>Практическое занятие 47.</b> Составление технологических карт приготовления корзиночек с разными наполнителями.	2
	<b>Практическое занятие 48.</b> Составление калькуляционных карт закусок канапе	2
	<b>Практическое занятие 49.</b> Составление калькуляционных карт волованов с разными наполнителями.	2
	<b>Практическое занятие 50.</b> Составление калькуляционных карт корзиночек с разными наполнителями.	2

## Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий предназначены для обучающихся по **МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**. 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 **МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок профессионального модуля ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

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 с 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)

## Практическое занятие № 1

**Тема:** Составление технологических карт простых открытых бутербродов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 2

**Тема:** Составление технологических карт закрытых бутербродов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы

описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 3

**Тема:** Составление технологических карт горячих закрытых бутербродов

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 4**

**Тема:** Составление технологических карт закрытых бутербродов (чизбургер и гамбургер).

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г

<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
 Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
 Консистенция: \_\_\_\_\_  
 Цвет: \_\_\_\_\_  
 Срок хранения: \_\_\_\_\_  
 Задание: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 5

**Тема:** Составление технологических карт зарытых бутербродов (сэндвич, хот-дог).

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---



---



---



---



---



---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
 Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
 Консистенция: \_\_\_\_\_  
 Цвет: \_\_\_\_\_  
 Срок хранения: \_\_\_\_\_  
 Задание: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 6**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления гастрономических продуктов порциями.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 7**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления салатных заправок.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**



Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 8**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления салатов из сырых овощей.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

**Практическое занятие № 9**

**Тема:** Составление технологических карт при приготовлении салатов из вареных овощей.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г

<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 10

**Тема:** Составление технологических карт приготовление салатов с морепродуктами.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---



---



---



---



---



---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 11

**Тема** Составление технологических карт приготовление мясных салатов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 12

**Тема:** Составление технологических карт приготовление винегретов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 13

**Тема:** Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию

**Цель:** научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салата «Салат зеленый с огурцами», «Салат из свежих помидоров», «Салат из сырых овощей».

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Инструкция по выполнению практической работы:**

---

1. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
2. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
3. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

**Задачи для самостоятельного решения**

**Задача 1**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Салат зеленый с огурцами».

**Задача 2**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Салат из свежих помидоров».

**Задача 3**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Салат из сырых овощей».

**Практическое занятие № 14**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 15

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из овощей.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименование сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 16

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из консервированных овощей.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---



---



---



---



---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---



---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 17

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---



---



---



Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 18

**Тема:** Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из овощей.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г

<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 19

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из грибов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---



---



---



---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### **Практическое занятие № 20**

**Тема:** Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию.

**Цель:** научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салата «Тыква в маринаде», «Баклажаны тушеные с помидорами», «Помидоры, фаршированные грибами».

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

#### **Инструкция по выполнению практической работы:**

---

4. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
5. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
6. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

#### **Задачи для самостоятельного решения**

##### **Задача 1**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Тыква в маринаде».

##### **Задача 2**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Баклажаны тушеные с помидорами».

##### **Задача 3**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Помидоры, фаршированные грибами».

### **Практическое занятие № 21**

**Тема:** Составление калькуляционных карт холодных закусок из овощей.

**Цель:** научиться составлять калькуляцию блюда «Тыква в маринаде», «Баклажаны тушеные с помидорами», «Помидоры, фаршированные грибами».

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

#### **Инструкция по выполнению практической работы:**

---

7. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
8. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
9. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

#### **Задачи для самостоятельного решения**

##### **Задача 1**

Составьте калькуляцию блюда «Тыква в маринаде».

##### **Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «Баклажаны тушеные с помидорами».

**Задача 3**

Составьте калькуляцию блюда «Помидоры, фаршированные грибами».

**Итог:** Составление калькуляционных карт.

**Практическое занятие № 22**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбы.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 23

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из рыбной гастрономии.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 24

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из морепродуктов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 25

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из икры, печени.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 26

**Тема:** Составление калькуляционных карт приготовления холодных закусок из рыбы.

**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Инструкция по выполнению практической работы:**

---

10. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

11. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

12. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

**Задачи для самостоятельного решения**

**Задача 1**

Составьте калькуляцию блюда «Рыба отварная с гарниром и хреном».

**Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «Рыба заливная с гарниром».

**Задача 3**

Составьте калькуляцию блюда «Жареная рыба под маринадом».

**Итог:** Составление калькуляционных карт.

## Практическое занятие № 27

**Тема:** Составление калькуляционных карт приготовления закусок из морепродуктов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### **Инструкция по выполнению практической работы:**

---

13. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

14. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

15. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### **Задачи для самостоятельного решения**

#### **Задача 1**

Составьте калькуляцию блюда «Салат из кальмаров со сладким перцем и луком».

#### **Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «Суп из цветной капусты с креветками».

#### **Задача 3**

Составьте калькуляцию блюда «Морской гребешок отварной с соусом».

**Итог:** Составление калькуляционных карт.

## Практическое занятие № 28

**Тема:** Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию

**Цель:** научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салата «Тыква в маринаде», «Баклажаны тушеные с помидорами», «Помидоры, фаршированные грибами».

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### **Инструкция по выполнению практической работы:**

---

16. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

17. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

18. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### **Задачи для самостоятельного решения**

#### **Задача 1**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Креветки отварные натуральные».

#### **Задача 2**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Маринованная морская капуста».

#### **Задача 3**

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Салат из кальмаров со сладким перцем и луком».

## Практическое занятие № 29

**Тема:** Составление калькуляционных карт холодных закусок из овощей.



**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Инструкция по выполнению практической работы:**

---

19. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

20. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

21. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

**Задачи для самостоятельного решения**

**Задача 1**

Составьте калькуляцию блюда «Икра баклажанная».

**Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «Икра свекольная или морковная».

**Задача 3**

Составьте калькуляцию блюда «Помидоры, фаршированные яйцом и луком».

**Итог:** Составление калькуляционных карт.

### Практическое занятие № 30

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мяса.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
Задание: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 31

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
Задание: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 32

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из домашней птицы.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

## Практическое занятие № 33

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясных субпродуктов.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 34

**Тема:** Составление технологических карт холодных закусок из мяса.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 35

**Тема:** Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.

**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

**Инструкция по выполнению практической работы:** \_\_\_\_\_

22. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

23. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

24. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

**Задачи для самостоятельного решения**

**Задача 1**

Составьте калькуляцию блюда «Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром».

**Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «Ассорти мясное».

**Задача 3**

Составьте калькуляцию блюда «Мясо или язык, или поросенок заливные».

**Итог:** составление калькуляционных карт.

## Практическое занятие № 36

**Тема:** Расчёт необходимого количества продуктов согласно заданию

**Цель:** научиться определять количество сырья, необходимое для приготовления салата «Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром», «Мясо или язык, или поросенок заливные», «Ассорти мясное».

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### Инструкция по выполнению практической работы:

25. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

26. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

27. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### Задачи для самостоятельного решения

#### Задача 1

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций блюда «Мясо, или язык, или птица, или кролик отварные с гарниром».

#### Задача 2

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 50 порций блюда «Мясо или язык, или поросенок заливные».

#### Задача 3

Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 120 порций блюда «Ассорти мясное».

## Практическое занятие № 39

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из яиц.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

### Теоретическая часть:

#### Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

#### Рецептура:

---

---

---

---

---

---

---

#### Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г

<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 40

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---



---



---



---



---



---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
Задание: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты.

### Практическое занятие № 41

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из мясной гастрономии.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_  
Вкус и запах: \_\_\_\_\_  
Консистенция: \_\_\_\_\_  
Цвет: \_\_\_\_\_  
Срок хранения: \_\_\_\_\_  
Задание: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты



## Практическое занятие № 42

**Тема:** Составление калькуляционных карт холодных закусок из мясной гастрономии.

**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### Инструкция по выполнению практической работы:

---

28. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

29. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

30. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### Задачи для самостоятельного решения

#### Задача 1

Составьте калькуляцию блюда «Омлет натуральный».

#### Задача 2

Составьте калькуляцию блюда «Яйца вареные».

#### Задача 3

Составьте калькуляцию блюда «Омлет, смешанный с мясными продуктами».

**Итог:** составление калькуляционных карт.

## Практическое занятие № 43

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из творога.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

### Теоретическая часть:

#### Правила составления технологических карт:

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

#### Рецептура:

---

---

---

---

---

---

---

#### Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г

<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Итог:** Составленные технологические карты

### Практическое занятие № 44

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных закусок из сыра.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---



---



---



---



---



---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты

**Практическое занятие № 45**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления холодных банкетных закусок канапе.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептов.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты

**Практическое занятие № 46**

**Тема:** Составление технологических карт приготовления волованов с различными наполнителями

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

**Рецептура:**

---

---

---

---

---

---

**Технологическая карта:**

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

**Задание:** \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты

### Практическое занятие № 47

**Тема:** Составление технологических карт приготовления корзиночек с разными наполнителями.

**Цель:** Сформировать навык по составлению технологических карт.

**М.Т.О.:** Сборник рецептур.

**Теоретическая часть:**

**Правила составления технологических карт:**

Технологическая карта состоит из таблицы, в которой указано наименования сырья, вес массы брутто и нетто в граммах на одну порцию и перерасчет на нужное количество порций, также выход полуфабриката и выход готового изделия. После таблицы описывается технология приготовления блюда и показатели качества: внешний вид, вкус и запах, консистенция, цвет, срок реализации.

## Рецептура:

---

---

---

---

---

---

## Технологическая карта:

Наименование сырья	Количество сырья	
	Брутто, г	Нетто, г
<b>Выход полуфабриката:</b>		
<b>Выход готового изделия:</b>		

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Срок хранения: \_\_\_\_\_

Задание: \_\_\_\_\_

---

---

**Итог:** Составленные технологические карты

## Практическое занятие № 48

**Тема:** Составление калькуляционных карт закусок канопе.

**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### Инструкция по выполнению практической работы:

31. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.
32. Решите задачи для самостоятельного выполнения.
33. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### Задачи для самостоятельного решения

#### Задача 1

Составьте калькуляцию блюда «Канопе с сыром».

#### Задача 2

Составьте калькуляцию блюда «Канопе с икрой и рыбными гастрономическими изделиями».

### **Задача 3**

Составьте калькуляцию блюда «**Канapé с паштетом**».

**Итог:** составление калькуляционных карт.

## **Практическое занятие № 49**

**Тема:** Составление калькуляционных карт волованов с разными наполнителями.

**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### **Инструкция по выполнению практической работы:**

---

34. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

35. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

36. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### **Задачи для самостоятельного решения**

#### **Задача 1**

Составьте калькуляцию блюда «**волованы с салатом**».

#### **Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «**Волованы с икрой зернистой**».

#### **Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «**Волованы с курицей**».

**Итог:** составление калькуляционных карт.

## **Практическое занятие № 50**

**Тема:** Составление калькуляционных карт корзиночек с разными наполнителями.

**Цель:** Сформировать навык по составлению калькуляционных карт.

**Материально-техническое оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

### **Инструкция по выполнению практической работы:**

---

37. Запишите в тетрадь тему, цель практической работы.

38. Решите задачи для самостоятельного выполнения.

39. Запишите вывод о проделанной работе в тетрадь.

### **Задачи для самостоятельного решения**

#### **Задача 1**

Составьте калькуляцию блюда «**Корзиночки с паштетом**».

#### **Задача 2**

Составьте калькуляцию блюда «**Корзиночки с языком или ветчиной**».

**Итог:** составление калькуляционных карт.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

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

Преподаватель: Тихонова Т.И.

Маркс, 2019 г.

## Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объём часов	
	Аудиторные занятия	Самостоятельная (внеаудиторная) работа
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	26	<b>4</b>
Тема 2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	28	
Тема 3. Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха.	28	
Всего	82	
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	20	<b>32</b>
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.	22	
Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.	24	
	24	
	24	



Тема 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.		
Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.	26	
Тема 6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра.	20	
Тема 7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок.	22	
Всего	158	

## Виды самостоятельной работы по темам

Наименование тем	Вид самостоятельной (внеаудиторной) работы	Количество часов на самостоятельную работу
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1. Организация подготовки к использованию сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p><i>1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</i></p> <p><i>2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</i></p> <p><i>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</i></p>	4
Тема 2. Организация технологического процесса кулинарной обработки сырья, продуктов и других расходных материалов для холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	<p><i>3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</i></p>	
Тема 3. Организация оснащения технологическим оборудованием, инвентарём, инструментами холодного цеха.	<p><i>4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</i></p> <p><i>5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</i></p>	
Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно-гигиенические требования ХАССП.		

МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
Тема 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации бутербродов и гастрономических продуктов порциями.	<p>1) Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2) Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p> <p>3) Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>4) Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>5) Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>6) Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 2: Презентация на тему: «Холодные закуски из овощей» Презентация на тему: «Холодные закуски и блюда из рыбы» Презентация на тему: «Холодные закуски и блюда из мяса» Презентация на тему: «Холодные закуски и блюда из домашней птицы»</p>	<b>32</b>
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации салатов.		
Тема 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из овощей и грибов.		
Тема 4. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из рыбы, рыбной гастрономии, нерыбных водных продуктов.		
Тема 5. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из мяса, мясной гастрономии.		
Тема 6. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных закусок из яиц, творога, сыра.		
Тема 7. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных банкетных закусок.		

## Требования к формированию компьютерной презентации

1. Компьютерная презентация должна содержать начальный и конечный слайды;
2. Структура компьютерной презентации должна включать оглавление, основную и резюмирующую части;
3. Каждый слайд должен быть логически связан с предыдущим и последующим;
4. Слайды должны содержать минимум текста (на каждом не более 10 строк);
5. Необходимо использовать графический материал (включая картинки), сопровождающий текст (это позволит разнообразить представляемый материал и обогатить доклад выступающего студента);
6. Компьютерная презентация может сопровождаться анимацией, что позволит повысить эффект от представления доклада (но акцент только на анимацию недопустим, т.к. злоупотребление им на слайдах может привести к потере зрительного и смыслового контакта со слушателями);
7. Время выступления должно быть соотнесено с количеством слайдов из расчета, что компьютерная презентация, включающая 10—15 слайдов, требует для выступления около 7—10 минут.

Подготовленные для представления доклады должны отвечать следующим требованиям:

1. Цель доклада должна быть сформулирована в начале выступления;
2. Выступающий должен хорошо знать материал по теме своего выступления, быстро и свободно ориентироваться в нем;
3. Недопустимо читать текст со слайдов или повторять наизусть то, что показано на слайде;
5. Речь докладчика должна быть четкой, умеренного темпа;
6. Докладчик должен иметь зрительный контакт с аудиторией;
7. После выступления докладчик должен оперативно и по существу отвечать на все вопросы аудитории (если вопрос задан не по теме, то преподаватель должен снять его).

## Требования к оформлению презентаций

1. Продумайте план презентации заранее. Не забывайте об обязательных разделах:
  - Титульная страница (первый слайд);
  - Введение;
  - Основная часть презентации (обычно содержит несколько подразделов);
  - Заключение.
2. Оформление презентации

Соблюдайте единый стиль оформления. Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Если выбрали для заголовков синий цвет и шрифт «Cambria», на всех слайдах заголовки должны быть синими и Камбрия. Выбрали для основного текста шрифт «Calibri», то всех слайдах придётся использовать его.

#### 1. Цвет фона презентации

На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Следите за тем, чтобы текст не сливался с фоном, учитывайте, что на проекторе контрастность будет меньше, чем у вас на мониторе.

Лучший фон – белый (или близкий к нему), а лучший цвет текста – черный (или очень темный нужного оттенка). Имейте в виду что, черный цвет фона имеет негативный (мрачный) подтекст. Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

#### 4. Содержание и расположение текстовой информации, шрифт

Используйте короткие слова и предложения.

Размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

Тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем. Всегда указывайте заголовок слайда (каждого слайда презентации). Отвлёкшийся слушатель в любой момент должен понимать, о чём сейчас речь в вашем докладе!

Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Если на слайде имеется картинка, надпись должна располагаться под ней. Избегайте сплошной текст. Лучше использовать маркированный и нумерованный списки.

Помните, что экран, на котором вы будете показывать презентацию, скорее всего, будет достаточно далеко от зрителей. Презентация будет выглядеть меньше, чем на вашем экране во время создания.

Отойдите от экрана компьютера на 2-3 метра и попытайтесь прочесть текст в презентации. Если слайды читаются с трудом, увеличивайте шрифт. Если текст не вмещается на один слайд, разбейте его на 2, 3 и более слайдов (главное, чтобы презентация была удобной для просмотра).

#### 5. Объем информации

Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Не полностью заполненный слайд лучше, чем переполненный.

Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

Делайте слайд проще. У аудитории всего около минуты на его восприятие.

### **Общий порядок слайдов**

#### I. Титульный лист

Оформление титульного (первого) слайда

Из содержимого первого слайда должно быть понятно, о чём речь, к кому это относится, кто автор. Для этого не забудьте указать:

1. Организацию (учебное заведение, предприятие и т.д.);
2. Тему доклада (название);
3. Фамилию, имя и отчество докладчика (полностью);
4. Вашего руководителя (если работа выполнена под чьим то руководством);
5. Контактные данные (e-mail, адрес сайта, телефон).

#### II. План презентации ( практика показывает, что 5-6 пунктов - это максимум, к которому не следует стремиться)

#### III. Введение

В этой части вы должны ввести аудиторию в ваш доклад/отчет. Ответить на следующие вопросы:

- О чем будет презентация?
- Какие цели и задачи будут решаться?

#### IV. Основная часть

Основная часть – самая важная. В этой части необходимо рассказать о самых основных моментах в вашей презентации, т.е детали темы, проблемы, исследования и т.д.

#### V. Заключение

Введение и заключение могут быть очень схожими. Разница в том, что в о введение вы описываете основные положения, понятия, и вопрос, на который вы ищите ответ. А в заключении вы должны описать результаты вашей работы, какие ответы и предположения вы получили в ходе своих исследований. Перечислите основные, наиболее важные результаты работы. Поясните, что вы считаете самым важным и почему. Каким результатом можно было бы гордиться. Остановитесь на нём подробно. Расскажите, как он был получен, укажите его характерные особенности.

#### VI. Финальный слайд

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

**Экзаменационный материал**

**по междисциплинарному курсу**

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

**семестр 6**

**Преподаватель: Тихонова Т.И.**

Маркс, 2021

## **Пояснительная записка**

Экзаменационный материал составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер, 34 группы, 3 курса по ПМ.03 Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

### **Пояснительная записка.**

Учебный план и рабочая программа ГАПОУ СО «МПК» предусматривает по МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - экзамен.

Экзамен проводится на завершающем этапе освоения МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Экзаменационный материал изложен в форме экзаменационных билетов.

Экзамен по МДК преследуют цель оценить работу обучающегося за курс, полученные теоретические и практические знания, их прочность, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.

#### **знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

#### **уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,



весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

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

**иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведении расчетов с потребителями.

### Подробная формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене.

<b>Оценка «отлично»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные учащимся самостоятельно в процессе ответа. Задача решена верно.
<b>Оценка «хорошо»</b>	Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные учащимся с помощью преподавателя. Допущены незначительные ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Учащийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Допущены ошибки при решении задачи.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Учащийся не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, экономическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа учащегося. Задача не решена.

### Краткая формулировка критерий оценки ответов обучающихся на экзамене:

<b>Оценка «отлично»</b>	Ответ обучающегося отвечает следующим требованиям: 1) полнота ответа; 2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом; 3) четкость и логичность изложения;
-------------------------	--

	<p>4) правильные ответы на дополнительные вопросы;</p> <p>5) задача решена верно.</p>
<b>Оценка «хорошо»</b>	<p>Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками:</p> <p>1) полнота ответа;</p> <p>2) умение вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом;</p> <p>3) некоторая нечеткость ответа;</p> <p>4) некоторая нелогичность изложения;</p> <p>5) правильные ответы на дополнительные вопросы;</p> <p>6) допущены незначительные ошибки при решении задачи.</p>
<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	<p>Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками:</p> <p>1) ответ неполный;</p> <p>2) изложение ответа не совсем четкое и логичное;</p> <p>3) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные вопросы;</p> <p>4) допущены ошибки при решении задачи.</p>
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<p>Ответ обучающегося характеризуется следующими признаками:</p> <p>1) ответ неполный;</p> <p>2) учащийся не умеет вычленить место тематики ответа в системе изучения курса в целом;</p> <p>3) изложение ответа нечеткое и нелогичное;</p> <p>4) учащийся затрудняется в ответах на дополнительные и наводящие вопросы;</p> <p>5) задача не решена.</p>

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ / Е.В. Гребнева/

### Экзаменационный материал

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации  
и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.  
разнообразного ассортимента  
Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ / Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И

## **Перечень экзаменационных вопросов.**

1. Классификация сырья, продуктов для холодных блюд, кулинарных
2. Нормативно-техническая документация на сырьё для изделий, закусок холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3. Требования к качеству традиционных видов свежих овощей.
4. Требования к качеству видов консервированных овощей
5. Сроки хранения. и реализации полуфабрикатов из овощей.
6. Маркировка; Сроки хранения консервированных овощей.
7. Алгоритм приема продуктов на производстве.
8. Алгоритм снятия остатков на рабочем месте; оформление.
9. Определение соответствия качества традиционных видов рыбы
10. Определение соответствия качества рыбной гастрономии.
11. Сроки хранения. и реализации полуфабрикатов из рыбы.
12. Маркировка; Сроки хранения и реализации рыбной гастрономии.
13. Классификация мясного сырья для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
14. Алгоритм технологического процесса обработки овощей для холодных блюд кулинарных изделий, закусок.
15. Правила безопасного использования мясорубки..
16. Классификация нерыбных продуктов моря для холодных блюд
17. Сроки хранения. и реализации полуфабрикатов из мяса.
18. Сроки хранения. и реализации нерыбных продуктов моря.
19. Классификация мясной гастрономии для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
20. Требования к организации рабочего места повара холодного цеха.
21. Алгоритм определения качества мясной гастрономии.
22. Алгоритм определения соответствия качества домашней птицы.
23. Маркировка; Сроки хранения. и реализации мясной гастрономии.
24. Сроки хранения. полуфабрикатов
25. Пищевая ценность, классификация сыров для холодных блюд,
26. Классификация, подготовка желирующих веществ.
27. Алгоритм безопасной работы на МРГ-300
28. Алгоритм безопасной работы на куттере.
29. Маркировка; Сроки хранения. сыров.
30. Маркировка, сроки хранения желирующих веществ.
31. Алгоритм подготовки к использованию творога и творожной продукции.
32. Алгоритм подготовки к использованию молочной продукции продукции.
33. Алгоритм определения соответствия качества творога и творожной
34. Алгоритм определения соответствия качества молока. продукции.
35. Требования безопасности перед началом работы на механическом оборудовании
36. Маркировка. сроки хранения молока
37. Классификация холодных соусов промышленного производства.
38. Классификация, холодных соусов и салатных заправок
39. Правила безопасной эксплуатации холодильных камер и
40. Правила безопасной эксплуатации весо-измерительного оборудования.
41. Классификация пряностей. Использование
42. Классификация приправ. Процесс подготовки.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация  
приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет №1

- 1.Классификация сырья, продуктов для холодных блюд, кулинарных  
изделий, закусок.
2. Требования к качеству традиционных видов свежих овощей.
3. Сроки хранения. и реализации полуфабрикатов из овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация  
приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет №2

1. Нормативно- техническая документация на сырьё для  
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
2. Требования к качеству видов консервированных овощей
3. Маркировка; Сроки хранения консервированных овощей.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК .03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 3

- 1.Алгоритм приема продуктов на производстве.
2. Определение соответствия качества традиционных видов рыбы
3. Сроки хранения. и реализации полуфабрикатов из рыбы.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет №4

1. Алгоритм снятия остатков на рабочем месте; оформление.
2. Определение соответствия качества рыбной гастрономии.
- 3.Маркировка; Сроки хранения и реализации рыбной гастрономии.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 5

1. Классификация мясного сырья для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Правила безопасного использования мясорубки..
3. Сроки хранения. и реализации полуфабрикатов из мяса.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 6

1. Алгоритм технологического процесса обработки овощей для холодных блюд кулинарных изделий, закусок.
2. Классификация нерыбных продуктов моря для холодных блюд
3. Сроки хранения. и реализации нерыбных продуктов моря.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.



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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 7

1. Классификация мясной гастрономии для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Алгоритм определения качества мясной гастрономии.
3. Маркировка; Сроки хранения и реализации мясной гастрономии.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 8

1. Требования к организации рабочего места повара холодного цеха.
2. Алгоритм определения соответствия качества домашней птицы.
3. Сроки хранения. полуфабрикатов из домашней птицы.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 9

1. Пищевая ценность, классификация яиц и яичных продуктов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Алгоритм подготовки яиц и яичных продуктов к приготовлению.
3. Маркировка. Сроки хранения яиц и яичных продуктов.

Председатель цикловой методической комиссии

Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 10

1. Классификация, подготовка к использованию грибов.
2. Алгоритм безопасной работы на слайсере.
3. Требования к качеству грибов.

Председатель цикловой методической комиссии

Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет №11

1. Пищевая ценность, классификация сыров для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Алгоритм безопасной работы на МРГ-300
3. Маркировка; Сроки хранения. сыров.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 12

- 1.Классификация, подготовка желирующих веществ.
2. Алгоритм безопасной работы на куттере.
3. Маркировка, сроки хранения желирующих веществ..

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 13

1. Организация технологического процесса кулинарной обработки мяса говядины.
2. Алгоритм безопасной работы на МРГ-300
3. Алгоритм определения соответствия качества мяса и мясного сырья..

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет № 14

1. Организация технологического процесса кулинарной обработки нерыбных продуктов моря.
2. Алгоритм безопасной использования пароконвектомата.
3. Алгоритм определения соответствия качества морепродуктов.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет №15**

- 1.Алгоритм подготовки к использованию творога и творожной продукции.
2. Алгоритм определения соответствия качества творога и творожной продукции.
- 3.Требования безопасности перед началом работы на механическом оборудовании.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.  
\_\_\_\_\_/ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет № 16**

1. Алгоритм подготовки к использованию молочной продукции
- 2 Алгоритм определения соответствия качества молока.
- 3.Маркировка. Сроки хранения молока.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Преподаватель  
\_\_\_\_\_/ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация  
приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет № 17**

1. Классификация холодных соусов промышленного производства.
2. Правила безопасной эксплуатации холодильных камер и  
оборудования.
3. Маркировка. Сроки хранения. Требования качества.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация  
приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных  
блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет № 18**

1. Классификация, холодных соусов и салатных заправок
2. Правила безопасной эксплуатации весо- измерительного  
оборудования
3. Требования качества. Сроки реализации холодных соусов.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет №19

- 1.Классификация плодового сырья. Процесс подготовки.
2. Правила безопасной эксплуатации сменных механизмов УП
3. Алгоритм определения соответствия качества плодового сырья.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### Экзаменационный билет №20

1. Классификация ягодного сырья. Процесс подготовки.
2. Правила безопасной эксплуатации миксеров, блендеров.
3. Алгоритм определения соответствия качества ягодного сырья.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет № 21**

1. Классификация пряностей. Использование
3. Маркировка. Сроки хранения. Требования качества.
3. Правила эксплуатации хлебoreза тельных машин.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет № 22**

1. Классификация приправ. Процесс подготовки.
2. Маркировка. Сроки хранения. Требования качества.
3. Правила эксплуатации сьювида.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.



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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет № 23**

1. Методы оценки качества и безопасности холодных блюд и закусок.
2. Требования к организации работы холодного цеха.
3. Алгоритм безопасного использования холодильных шкафов.

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАП ОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/ Е.В. Гребнева/

### **Профессия СПО 43.01.09. Повар, кондитер**

Курс: 3

Наименование учебной дисциплины: МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

#### **Экзаменационный билет № 24**

1. Виды анализа контроля качества продукции по ХАССП
2. Особенности тепловой обработки продуктов для детского и диетического питания
3. Алгоритм безопасного использования овощерезки С130

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_/ Г.В. Горбатова/

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

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «МПК»

\_\_\_\_\_ / Е.В. Гребнева/

### **Экзаменационный материал**

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и  
презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

Председатель цикловой методической комиссии  
Сферы общественного питания

\_\_\_\_\_ / Г.В. Горбатова/

Протокол №\_\_ от

Преподаватель \_\_\_\_\_ Тихонова Т.И

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019г.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд.
2. Технология приготовления бутербродов открытых.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Язык отварной с овощами».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

1. Ассортимент и товароведная характеристика холодных закусок.
2. Технология приготовления бутербродов закрытых.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рулет из говядины».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Организация механической кулинарной обработки овощей и зелени.
2. Технология приготовления бутербродов закусочных.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рулет «Закусочный».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Правила проведения бракеража блюд.
2. Правила хранения холодных блюд.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рулет «Деликатесный».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Требования к качеству бутербродов.
2. Технология приготовления салата из редиса.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Салат из сыра, яблок и огурцов».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Значение холодных блюд в питании человека.
2. Характеристика салатов-коктейлей.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Грибы, фаршированные сыром и ветчиной».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Классификация холодных блюд.
2. Требования к качеству мясных холодных блюд.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Канapé с килькой и яйцом».

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

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Перечислите способы контроля качества продукции.
2. Классификация бутербродов.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Корзиночки или волованы с салатом».

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

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Классификация салатов из сырых овощей.
2. Технология приготовления салата мясного.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рыба под майонезом заливная».

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
2. Требования к качеству рыбных холодных закусок.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Салат с креветками».

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_»\_\_\_\_\_2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок.
2. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Салат зеленый с огурцами»

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_»\_\_\_\_\_2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Правила проведения бракеража блюд.
2. Технология приготовления бутербродов закусочных.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Салат “Летний”».

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.



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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Ассортимент и характеристика мясных блюд и закусок.
2. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Салат –коктейль из языка».

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Требования к качеству паштетов.
2. Правила оформления салатов.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Винегрет с сельдью».

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Требования к качеству винегретов.
2. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Руллет мясной по-татарски».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Значение холодных закусок в питании человека.
2. Правила подачи холодных блюд и закусок.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Салат из свежих помидоров и яблок».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Правила хранения холодных блюд.
2. Технология приготовления бутербродов закрытых.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рулет с яйцом».

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_/Е.В. Гребнева/  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Температурный режим и сроки хранения холодных блюд
2. Правила проведения бракеража блюд.
3. Составить алгоритм приготовления блюда «Канане с сыром».

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

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Общая характеристика холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления паштета из печени.
3. Составить алгоритм приготовления блюда «Волованы с курицей».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Правила охраны труда и техники безопасности при работе в холодном цехе.
2. Классификация салатов из сырых овощей.
3. Составить алгоритм приготовления блюда «Яйца под майонезом с гарниром».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Требования к качеству и срок хранения салатов из вареных овощей.
2. Правила проведения бракеража.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Рулет из скумбрии».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Соответствие продуктов при приготовлении закусочных бутербродов.
2. Перечислите правила оформления холодных блюд и закусок.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Язык заливной».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Назовите общие правила приготовления канапе.
2. Правила проведения бракеража.
3. Составьте алгоритм приготовления теста для волованов.

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: третий

Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Назовите общие правила приготовления канапе.
2. Ассортимент и товароведная характеристика холодных блюд.
3. Составьте алгоритм приготовления канапе с бужениной и окороком.

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А.

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

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /Е.В. Гребнева/  
«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к  
реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,  
закусок.

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25**

1. Требования к качеству рыбных холодных закусок.
2. Перечислите и опишите способы контроля качества продукции.
3. Составьте алгоритм приготовления блюда «Корзиночки с языком или ветчиной».

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

Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Кучеренко Н.А

## Аттестационный лист учебной практики

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. ФИО обучающегося: \_\_\_\_\_ группа № 34  
профессия 43.01.09. Повар, кондитер Срок обучения 3 года 10 месяцев

2. Место проведения учебной практики (организация), наименование, юридический адрес ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж», г. Маркс, пр. Ленина, 107.

3. Время проведения практики с 16.03.20г .по 15.05.20г

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики: 144 часа

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
1	Отработка практических умений организации рабочего место повара в учебном цехе для отработки приёмов приготовления , оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6	
2	Отработка практических умений приготовления простых открытых бутербродов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
3	Отработка практических умений приготовления закрытых бутербродов (сандвичи) .Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
4	Отработка практических умений приготовления закусочных бутербродов (канапе). Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
5	Отработка практических умений приготовления фингер фудов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
6	Отработка практических умений приготовления гамбургеров. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
7	Отработка практических умений приготовления начинок для хлебцов « пита». Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
8	Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
9	Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
10	Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
11	Отработка приемов приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
12	Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
13	Отработка практических умений приготовления винегретов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
14	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
15	Отработка практических умений приготовления холодных закусок	6	



	из грибов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;		
16	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
17	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из нерыбных морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
18	Отработка практических умений приготовления из мяса и домашней птицы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
19	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из гастрономических мясных продуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
20	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из субпродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
21	Отработка практических умений приготовления холодных закусок из сыра, творога.	6	
22	Отработка практических умений приготовления холодных блюд из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
23	Отработка практических умений приготовления холодных блюд из морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	6	
24	Отработка практических умений приготовления холодных блюд мяса и домашней птицы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;	4	
	Промежуточная аттестация в форме зачета.	2	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Качество выполненных работ на «\_\_\_\_\_»: соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности

«15» мая 2020г.

Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_/Тихонова Т.И./

## Аттестационный лист производственной практики

Характеристика профессиональной деятельности студента(ки) во время производственной практики по ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

1. ФИО студента(ки): \_\_\_\_\_ группа № 34

2. Место проведения производственной практики (организация), наименование, юридический адрес: \_\_\_\_\_

3. Время проведения практики \_\_\_\_\_ с 23.05.20г по \_\_\_\_06.20г

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики, согласно программе производственной практики: 180 часов

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
1	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте предприятия. Ознакомление с производственными зонами предприятия	6	
2	Отработка практических навыков приготовления открытых бутербродов	6	
3	Отработка практических навыков приготовления закрытых бутербродов.	6	
4	Отработка практических навыков приготовления фингерфудов	6	
5	Отработка практических навыков приготовления закусочных бутербродов.	6	
6	Отработка практических навыков приготовления сэндвичей, гренок, тостов.	6	
7	Отработка практических навыков приготовления салатов из свежих овощей.	6	
8	Отработка практических навыков приготовления салатов из свежих овощей.	6	
9	Отработка практических навыков приготовления салатов из варёных овощей.	6	
10	Отработка практических навыков приготовления салатов из варёных овощей.	6	
11	Отработка практических навыков приготовления смешанных салатов.	6	
12	Отработка практических навыков приготовления винегретов	6	
13	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из овощей.	6	
14	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок ово-лакт	6	
15	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из грибов.	6	
16	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из рыбы.	6	
17	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов	6	
18	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья.	6	
19	. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мяса.	6	
20	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мяса	6	

21	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из домашней птицы.	6	
22	.Отработка практических навыков приготовления из субпродуктов.	6	
23	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.	6	
24	Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из творога, сыра.	6	
25	. Отработка практических навыков приготовления холодных закусок из яиц.	6	
26	.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из рыбы.	6	
27	Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья.	6	
28	.Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из мяса.	6	
29	Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы.	6	
30	Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из субпродуктов.	4	
	Зачет (с оценкой)	2	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика: Качество выполненных работ на оценку \_\_\_\_\_ соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности.

#### **Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики**

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

Итоговая оценка по практике \_\_\_\_\_

«    » июня 2020г.

Руководитель практики  
от предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П.

Руководитель практики  
от учебного заведения \_\_\_\_\_ /Тихонова Т.И./  
М.П.

**Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области**

**«Марковский политехнический колледж»**

Утверждено:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)**

**по учебной практике профессионального модуля**

**ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Перечень заданий для зачета ( с оценкой) по учебной практике  
профессионального модуля ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И  
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1. Отработка практических умений организации рабочего места повара в учебном цехе для отработки приёмов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
2. Отработка практических умений приготовления простых открытых бутербродов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
3. Отработка практических умений приготовления закрытых бутербродов (сэндвичи) Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
4. Отработка практических умений приготовления закусочных бутербродов (канапе). Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
5. Отработка практических умений приготовления фингерфуда. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
6. Отработка практических умений приготовления гамбургеров. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
7. Отработка практических умений приготовления начинок для хлебцов «пита». Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
8. Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
9. Отработка практических умений приготовления салатов из сырых овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
10. Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
11. Отработка приёмов приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
12. Отработка практических умений приготовления салатов из варёных овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
13. Отработка практических умений приготовления винегретов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
14. Отработка практических умений приготовления холодных закусок из овощей. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
15. Отработка практических умений приготовления холодных закусок из грибов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;

- 16.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- 17.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из нерыбных морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- 18.Отработка практических умений приготовления из мяса и домашней птицы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- 19.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из гастрономических мясных продуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- 20.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из субпродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- 21.Отработка практических умений приготовления холодных закусок из сыра, творога.
- 22.Отработка практических умений приготовления холодных блюд из рыбы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- 23.Отработка практических умений приготовления холодных блюд из морепродуктов. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;
- 24.Отработка практических умений приготовления холодных блюд мяса и домашней птицы. Упаковка, складирование неиспользованных продуктов;

**Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области**

**«Марковский политехнический колледж»**

Утверждено:

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Материалы для проведения зачета ( с оценкой)**

**по производственной практике профессионального модуля**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,  
ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Перечень заданий для зачета ( с оценкой) по производственной практике профессионального модуля ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.

1. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте предприятия. Ознакомление с производственными зонами предприятия.
2. Продемонстрировать практические навыки приготовления открытых бутербродов
3. Продемонстрировать практические навыки приготовления закрытых бутербродов.
4. Продемонстрировать практические навыки приготовления фингерфудов
5. Продемонстрировать практические навыки приготовления закусочных бутербродов.
6. Продемонстрировать практические навыки приготовления сэндвичей, гренок, тостов.
7. Продемонстрировать практические навыки приготовления салатов из свежих овощей.
8. Продемонстрировать практические навыки приготовления салатов из свежих овощей.
9. Продемонстрировать практические навыки приготовления салатов из варёных овощей.
10. Продемонстрировать практические навыки приготовления салатов из варёных овощей.
11. Отработка практических навыков приготовления смешанных салатов.
12. Продемонстрировать практические навыки приготовления винегретов
13. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из овощей.
14. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок ово-лакт
15. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из грибов.



16. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из рыбы.
17. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из рыбных гастрономических продуктов
18. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из нерыбного водного сырья.
19. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из мяса.
20. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из мяса
21. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из домашней птицы.
22. Продемонстрировать практические навыки приготовления из субпродуктов.
23. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из мясных гастрономических продуктов.
24. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из творога, сыра.
25. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных закусок из яиц.
26. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных блюд из рыбы.
27. Отработка практических навыков приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья.
28. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных блюд из мяса.
29. Продемонстрировать практические навыки приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы.

Промежуточный контроль в форме зачёта ( с оценкой)

Министерство образования Саратовской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

Утверждено

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Перечень практических работ  
для экзамена (по модулю)**

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

Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

### **Задание №1**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления 2 порций открытых бутербродов с мясными гастрономическими продуктами.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации открытых бутербродов с мясными гастрономическими продуктами.

### **Задание №2**

1. Провести расчет необходимого сырья для 2 порций закрытых бутербродов с гастрономическими продуктами. 2.
- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закрытых бутербродов с гастрономическими продуктами.

### **Задание №3**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления 2 порций фингерфуда с печенью и овощами .
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фингерфуда с печенью и овощами

### **Задание №4**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления 2 порций закусочных бутербродов канапе.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации закусочных бутербродов канапе.

### **Задание №5**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления фингерфуда оволакт.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации фингерфуда оволакт.

### **Задание №6**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления котлеты по- киевски.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации котлеты по- киевски.

### **Задание №7**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рулета из курицы
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из курицы

### **Задание №8**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рыбы в тесте жареной во фритюре.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы в тесте жареной во фритюре.

### **Задание №9**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления курицы фаршированной.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации курицы фаршированной.

### **Задание №10**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рыбы запеченной по- московски.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рыбы запеченной по- московски.

#### **Задание №11**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления рулета из рыбной котлетной массы
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации рулета из рыбной котлетной массы.

#### **Задание №12**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления пельменей мясных.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пельменей мясных.

#### **Задание №13**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления курицы жареной порционным куском с гарниром из овощей.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации курицы жареной порционным куском с гарниром из овощей.

#### **Задание №14**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления азу.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации азу.

#### **Задание №15**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления зраз мясных с овощным гарниром, красным соусом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации зраз мясных с овощным гарниром, красным соусом.

#### **Задание №16**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления котлет мясных с овощным гарниром, красным соусом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации котлет мясных с овощным гарниром, красным соусом.

#### **Задание №17**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления щей из свежей капусты с картофелем.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей из свежей капусты с картофелем.

#### **Задание №18**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления борща сибирского.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации борща сибирского.

#### **Задание №19**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления щей из квашеной капусты.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации щей из квашеной капусты.

#### **Задание №20**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления супа- пюре из цветной капусты.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супа- пюре из цветной капусты.

#### **Задание № 21**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления консоме с курицей.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации консоме с курицей.

**Задание №22**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления ухи рыбацкой.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации ухи рыбацкой.

**Задание №23**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления котлет морковных с молочным соусом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации котлет морковных с молочным соусом.

**Задание №24**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления запеканки рисовой с творогом.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации запеканки рисовой с творогом.

**Задание №25**

1. Провести расчет необходимого сырья для приготовления яиц пашот.
2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации яиц пашот.

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

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

обучающейся на 3 курсе по профессии СПО 43.01.09.повар, кондитер освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

в объеме ТО-240 ч.; УП- 144 ч.; ПП- 180 ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	82	4	
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	158	32	
УП.03	144		
ПП.03	180		
ПМ. Экзамен по модулю	6		

#### Результаты промежуточной аттестации по модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.03.01.	Экзамен	
МДК.03.02.	Экзамен	
УП03.	Зачет (с оценкой)	
ПП. 03	Зачет (с оценкой)	
ПМ..03	Экзамен (по модулю)	

#### Итоги экзамена по модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	

	подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента.	
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Подписи членов экзаменационной комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /