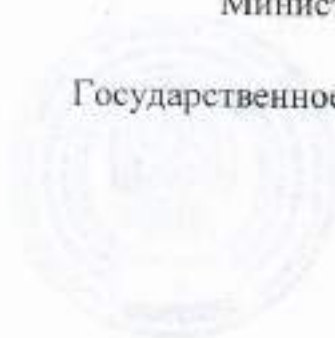




Министерство образования науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по
профессиональному модулю
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного
ассортимента
в рамках основной профессиональной образовательной программы подготовки
специалистов среднего звена
для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено
Цикловой методической
комиссией специальных дисциплин и
профессиональных модулей специальностей ПКД,
ПК

Протокол № 12 » 28 2024 г.

Председатель

А.А. Варыпаева

Рассмотрено

на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 18.08.24 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК КИТ

«29» 08 2024 г.



И.В. Овчинско

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК КИТ и ориентирован на выполнение требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1565 зарегистрирован в Министерство юстиции России от 20.12.2016г. № 44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчик:

преподаватель

ГБПОУ КК КИТ

Варыпаева А.А.
(подпись)

Рецензенты:

1 рецензия:

Овчинско И.В.
(подпись, ФИО)

инженер - механик
(квалификация по диплому)

2 рецензия:

Секретарева И.А.
(подпись, ФИО)

инженер - механик
(квалификация по диплому)

Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варымаев А.А. для проведения аттестации по дисциплине ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средства являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий.

Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых.

Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент

личная подпись

Дата

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

категори



Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варочаев АА для проведения аттестации по дисциплине ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средства являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий.

Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых.

Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Сухоруков И.В. ООО Кубанские хлебы
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись И.В. Сухоруков

Дата 28.08.24



М.П.

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

КОС разработаны в соответствии с: программой подготовки специалиста среднего звена специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм программы учебной дисциплины ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1.2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является модульный экзамен. Результатом этого экзамена является однозначное решение: оценка.

Для составных элементов профессионального модуля дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Комплексный экзамен
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Комплексный экзамен
УП Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Экзамен (модульный)

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов овладения обучающимися видом профессиональной деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК.) компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, принять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате оценки осуществляется проверка профессиональных компетенций :

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты - обработка нерыбного водного сырья - приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы - приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья - приготовление п/ф фаршированной в целом виде, рыбы - приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карначчо,

	- приготовление и оценка качества стейков, рулетов из мраморного мяса - приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса; - приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, - приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента рулеты из птицы. - приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента - обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).
--	--

2.2. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой	

	продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества	
--	--	--

	готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную	

	документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной	

личностное развитие	профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, принять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
	–	

3. Комплект оценочных средств

3.1. Задания для проведения промежуточной аттестации по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Вариант – 1

1. Что такое обвалка?

- а) отделение жил от мяса;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) отделение хрящей от мякоти.

2. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки;
- в) для рубленой массы.

3. Под каким углом режут мясо?

- а) 45;
- б) 90;
- в) 10.

4. Какие п/ф жарят крупным куском?

- а) лангет;
- б) ростбиф;
- в) бефстроганов.

5. В рубленую массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, яйца;
- в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

7. К субпродуктам относят продукты...

- а) не скоропортящиеся;
- б) скоропортящиеся.

8. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;

- б) удаление кровоподтёков;
 - в) удаление сухожилий, хрящей.
- 9. Где используется вырезка в кулинарии?**
- а) для жарки;
 - б) для тушения;
 - в) для варки.

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
- в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Вариант – 2

1. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

2. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

3. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

4. Назовите порционные п/ф?

- а) филе;
- б) ростбиф;
- в) ромштекс.

5. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

7. Из субпродуктов готовят п/ф...

- а) корейка жареная, вырезка жареная;
- б) котлеты по-киевски, шницель рубленый, котлеты рубленые;
- в) печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.

8. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

а) да; б) нет.

9. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

а) да; б) нет.

10. Какие части туши говядины используют для жарки?

а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;

б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;

в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

11. Из каких частей готовят котлетную массу:

а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;

б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;

в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

12. Где используется шейная часть в кулинарии?

а) для жарки;

б) для варки

в) для рубленой массы.

13. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

а) плов, рагу, поджарка;

б) шницель, духовая свинина, эскалоп;

в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

Вариант – 3

1. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

а) да; б) нет.

2. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

а) да; б) нет.

3. Какие части туши говядины используют для жарки?

а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка; б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;

в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

4. Из каких частей готовят котлетную массу:

а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;

б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;

в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

5. Где используется шейная часть в кулинарии?

а) для жарки;

б) для варки;

в) для рубленой массы.

6. Под каким углом режут мясо?

а) 20;

б) 90;

в) 10.

7. Какие п/ф жарят крупным куском?

а) говядина духовая

б) ростбиф

в) антрекот

8. В рубленую массу входит...

а) мясо, шпик, хлеб, вода;

б) мясо, хлеб, вода, яйца;

в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

9. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

а) плов, рагу, поджарка;

б) шницель, духовая свинина, эскалоп;

в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

а) для уменьшения вытекания сока;

б) для размягчения соединительной ткани;

в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

а) говядина духовая, филе, лангет;

б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;

в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

а) мясо, шпик, хлеб, вода;

б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;

в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;

б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;

в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Критерии оценки:

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
13-12	11-10	9-8	7 и менее

Ответы

№/№	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1.	б	в	б
2.	в	а	а
3.	а, б	а	в
4.	б	а, в	а
5.	в	б	в
6.	в	а	б
7.	б	в	б
8.	в	б	б
9.	а	а	в
10.	а	в	в
11.	в	а	а
12.	б	в	в
13.	а	в	а

Контрольная работа №2

Вариант – 1

Задача № 1. Определить количество отходов при обработке 60 кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделываться на звенья с кожей без хрящей?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на филе с кожей и реберными костями 7,5 кг амура неразделанного среднего размера, найти массу полуфабриката для жарки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо баранины массой брутто, чтобы приготовить 13 порций «шницеля натурального рубленого», выход 1 порции полуфабриката 120 г, расчет по 3 колонке?

Задача № 4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных второй категории?

Вариант – 2

Задача № 1. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделываться на филе с кожей и реберными костями?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на непластованные куски 25 кг карася океанического мелкого размера, найти массу полуфабриката для варки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо телятины массой брутто, чтобы приготовить 28 порций «сраз рубленых», выход 1 порции полуфабриката 100 г, расчет по 2 колонке?

Задача № 4. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полупотрошенных I категории.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно решил 4 задачи контрольной работы.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно решил 3 задачи с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями решил 3 или 2 задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в решении задач, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

5	4	3	2
Количество	Количество	Количество	Количество

баллов	баллов	баллов	баллов
4	4-3	3-2	2 и менее

Примеры решения задач.

Задача № X1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера?

Пример решения задачи № X1.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептов на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения, находим массу отходов по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%_{отх}}{100\%} = \frac{30 * 58}{100} = 17,4 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

17,4 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Задача № X2. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

Пример решения задачи № X2.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептов на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения, находим массу отходов по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%_{отх}}{100\%} = \frac{17 * 58}{100} = 9,86 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

9,86 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для припускания (масса нетто) по формуле:

$$M_{нт} = \frac{M_{бр} * (100 - \%_{отх})}{100\%} = \frac{17 * (100 - 58)}{100} = 7,14 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

7,14 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для припускания.

Задача № X3. Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 г, расчет по 1 колонке?

Пример решения задачи № X3.

Для решения данного типа задачи находим в сборнике номер рецептуры (№411), в рецептуре в первой колонке дана раскладка на говядину. Чтобы приготовить полуфабрикат массой 43 г, необходимо сделать расчет сырья на полуфабриката массой 50г, составляем пропорцию на необходимое сырье:

На 43г полуфабриката - 155 г говядины

На 50 г полуфабриката- X говядины

$$X = \frac{50 \cdot 155}{43} = 180\text{г}$$

Для приготовления 1 порции «бифштекса рубленого» необходимо взять 180 г говядины массой брутто.

Находим необходимое количество говядины, чтобы приготовить 40 порций полуфабриката:

$$Мбр = 40 \cdot 0,180 = 7,2\text{кг}$$

Для приготовления 40 порций «бифштекса рубленого» необходимо 7,2 кг говядины

Задача № X4. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категория?

Пример решения задачи № X4.

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептов на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошенных первой категория, что составляет 31,4%.

Используя известные значения, находим массу отходов по формуле:

$$Мотх = \frac{Мбр \cdot \%отх}{100\%}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$Мотх = \frac{80 \cdot 31,4}{100} = 25,12\text{кг}$$

25,12 кг- искомая масса отходов у кур полупотрошенных первой категория при холодной обработке.

Условия проведения контрольной работы:

1. Место проведения - учебный кабинет

2. Время проведения - 45 минут

3.2 Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Что такое классификация по типу и качеству пищевого продукта?
2. Перечислите методы классификации пищевых продуктов. В чем их сущность?
3. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
4. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.
5. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?
6. Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
7. Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.
8. Каковы особенности работы мясорыбного цеха?
9. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
10. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.
11. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.
12. Перечислите виды панировок. Краткая характеристика каждой
13. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?
14. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.
15. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?
16. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?
17. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.
18. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?
19. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.
20. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?
21. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?
22. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.
23. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?

24. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?
25. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?
26. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?
27. Укажите вид панировки для приготовления тельного.
28. Какую форму имеет полуфабрикат тельное?
29. Какое филе используется для приготовления зраз донских?
30. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?
31. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?
32. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.
33. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?
34. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°C.
35. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°C?
36. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °C.
37. Дайте определение понятия жиловка и сортировка мяса.
38. Что обеспечивает дефростация мяса?
39. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?
40. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.
41. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.
42. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.
43. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?
44. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.
45. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.
46. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.
47. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?
48. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.
49. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов
50. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.
51. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?
52. Почему не допускается размораживание мяса в воде?
53. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?
54. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.
55. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
56. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
57. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
58. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.

59. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
60. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,
61. предназначенных для дальнейшего использования.
62. Как приготовить поросенка для фарширования?
63. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
64. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
65. Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья
66. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?
67. Как размораживают домашнюю птицу?
68. Почему ценятся блюда из филе птицы?
69. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?
70. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?
71. В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды?
72. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
73. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
74. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
75. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

3.3. Перечень вопросов для проведения экзамена по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня
3. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
4. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки
5. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных

6. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
7. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.
8. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов
9. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования
10. Основные характеристики солнечника, саргана, пагра, дорады
11. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных
12. Способы фарширования: в целом виде
13. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
14. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом
15. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов
16. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.
17. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
18. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.
19. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных
20. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных
21. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных
22. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.
23. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
24. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
25. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям
26. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося
27. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: оленя, лося,
28. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана,

29. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят
30. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения молочных поросят
31. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения утиной и гусиной печени
32. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения отдельных частей говядины из мраморного мяса.
33. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд
34. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных
35. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов из мяса животных
36. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи
37. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.
39. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи
40. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.
41. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность
42. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи.
43. Методы обработки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
44. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб
45. Методы подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом
46. Методы подготовки мяса для сложных блюд: фарширование, шпигование,
47. Методы подготовки мяса для сложных блюд: панирование, перевязывание
48. Методы подготовки мяса для сложных блюд: взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.

49. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления

50. Ассортимент п/ф из мраморного мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Условия проведения экзамена:

Место проведения - учебный кабинет

Время проведения - 180 минут

3.4 Виды работ по учебной практике

Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.

9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.

10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

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

19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика

Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты
4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.
5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.
7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции
8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).
9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с

инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

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

21. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

3.4 Билеты для проведения экзамена по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр. №__ от _____ Председатель Варьпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Перечислите методы классификации пищевых продуктов. В чем их сущность?		

2. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.
3. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°C?		
2. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.		
3. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН		
2. Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья предназначенного для дальнейшего использования		
3. В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют		

дважды?

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?		
2. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов		
3. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Какую форму имеет полуфабрикат тельное? Дайте краткую характеристику		
2. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.		
3. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.		
2. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.		
3. Почему ценятся блюда из филе птицы?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.		
2. Каковы особенности работы мясорыбного цеха?		
3. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.		
2. Перечислите виды панировок. Краткая характеристика каждой		
3. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?		
2. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?		
3. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°C.		
2. Назовите условия хранения охлажденной ягнатины.		
3. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?		
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.		
3. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?		
2. Какие части мяса используют для приготовления буженины?		
3. Как размораживают домашнюю птицу?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпасва А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?		
2. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?		
3. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?		
2. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
3. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
2. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?		
3. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Какое филе используется для приготовления зраз донских?		
2. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.		
3. Что обеспечивает дефростация мяса?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Перечислите принципы производства кулинарной продукции		
2. Укажите вид панировки для приготовления тельного.		
3. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.		
2. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?		
3. Какие фарши используют для фарширования грудинки?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?		
2. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины		
3. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции		
2. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?		
3. Дайте определение понятия жиловка и сортировка мяса.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °С.		
2. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?		
3. Почему не допускается размораживание мяса в воде?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Как приготовить поросенка для фарширования?		
2. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.		
3. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.		
2. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?		
3. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Что такое классификация по типу и качеству пищевого продукта?		
2. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?		
3. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.		
2. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?		
3. Что такое пластование?		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

3.6 Билеты для проведения экзамена по МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр. № ____ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – __, группа ____	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Основные характеристики солнечника, саргана, пагра, дорады		
2. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр. № ____ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – __, группа ____	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана		
2. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Методы подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом		
2. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов из мяса животных		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят		
2. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Способы фарширования: в целом виде		
2. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1 Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных		
2. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям		
2. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения отдельных частей говядины из мраморного мяса		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Методы обработки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка		
2. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи		
2. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки		
2. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов		
2. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных		
2. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов		
2. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения молочных поросят		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения утиной и гусиной печени		
2. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от__ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Методы подготовки мяса для сложных блюд: фарширование, шпигование, 2. Ассортимент п/ф из мраморного мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от__ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1 Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления 2. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося		
2. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных		
2. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
--	--	---

1. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных
2. Методы подготовки мяса для сложных блюд: панирование, перевязывание

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
--	--	---

1. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность
2. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи		
2. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных		
2. Методы подготовки мяса для сложных блюд: взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
--	--	---

1. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки мяса животных
2. Каковы основные технологические принципы приготовления блюд из мяса?

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
--	--	---

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня
2. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки моллюсков и ракообразных

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 МДК01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР _____ М.Ю.Чижова
1. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: оленя, лося 2. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

3.7 Вопросы для проведения квалификационного экзамена по ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

1. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"
3. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром
4. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"
5. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Рагу из кролика"
6. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Кролик, тушеный в соусе"
7. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"
8. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"
9. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"
10. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь по-столичному"

11. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты рубленые из дичи"
12. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"
13. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Камбала припущенная с белыми грибами и соусом"
14. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Ставрида по-русски"
15. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"
16. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"
17. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"
18. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"
19. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"
20. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Лангустины с рисом и соусом"
21. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Рыба (семейство осетровых), запеченная с рисом и нутом"
22. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Тефтели из ледяной рыбы с чечевицей"
23. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"
24. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"
25. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"
26. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"

3.8 Билеты для проведения квалификационного экзамена по ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 Квалификационный экзамен ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю. Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты. 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Рагу из кролика"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 Квалификационный экзамен ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю. Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты. 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь по-столичному"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты рубленые из дичи"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Саврида по-русски"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Рыба (семейство осетровых), запеченная с рисом и нутом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от _____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от__ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 Квалификационный экзамен ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Кролик, тушеный в соусе"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от__ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 Квалификационный экзамен ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Лангустины с рисом и соусом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Камбала припущенная с белыми грибами и соусом"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__ от ____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Тефтели из ледяной рыбы с чечевицей"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
КРАСНОДАРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

Рассмотрено на заседании ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей Пр.№__от_____ Председатель Варыпаева А.А.	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа	Утверждаю Зам. директора по УР М.Ю.Чижова
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.		
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром		

Преподаватель _____ Варыпаева А.А

4. Информационное обеспечение реализации программы

4.1. Электронные издания:

1. Ашряпова, А.Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебное пособие / Ашряпова А.Х. — Москва : КноРус, 2023. — 246 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07491-6. — URL: <https://book.ru/book/932606>
2. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва : Русайнс, 2023. <https://www.book.ru/book/922817>
3. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок, Иванова Т.Н., учебник, Инфра-М, 2023г. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=348471>
4. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]<https://profspo.ru/books/106865>
5. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова, и др. — Москва : Русайнс, 2023. <https://www.book.ru/book/922817>
6. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров (для СПО). Учебно-практическое пособие : учебно-практическое пособие / В.Н. Отосина. — Москва :КноРус, 2023. — 209 с. <https://www.book.ru/book/931193>
7. Технология приготовления пищи. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции : учебное пособие / Мошков В.И. — Москва : Русайнс, 2021. — 79 с. — ISBN 978-5-4365-5260-6. — URL: <https://book.ru/book/936946>
8. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-07801-3. — URL: <https://book.ru/book/934353>
9. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО)+eПриложение: Тесты : учебное пособие / А.Х. Ашряпова. — Москва :КноРус, 2023г — 246 с. <https://www.book.ru/book/927096>
10. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок, Иванова Т.Н., учебник, Инфра-М, 2023г. <https://new.znanium.com/catalog/document?id=348471>