

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ
ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

Краснодарского края

«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю
ПМ 03 . Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
в рамках основной профессиональной образовательной программы
подготовки специалистов среднего звена
по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Рассмотрено

Цикловой методической комиссией
специальных дисциплин,
профессиональных модулей

Протокол № 1 30.08 2019 г.

Председатель

А.А. Варыпаева



Рассмотрено

На заседании педагогического совета

Протокол № 1 « 30.08 » 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК КПТ и ориентирован на выполнение требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23 июля 2014 г., укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края Краснодарский политехнический техникум

Разработчик Варыпаева А.А.

преподаватель ГБПОУ КК КПТ

Рецензенты

Рецензенты:

1 рецензия:

С.А. Астахов С.А. инженер механика
(подпись, ФИО) (квалификация по диплому)

2 рецензия:

Тиховская В.В. инженер механика
(подпись, ФИО) (квалификация по диплому)

Рецензия

комплект оценочных средств для проведения промежуточной
аттестации по профессиональному модулю
в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальности
СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем
ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Варкняев А.А. для
проведения аттестации по дисциплине ПМ.03 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей
программы профессионального модуля по соответствующей специальности

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, тестов) 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 учебной дисциплине.

Рецензент

Жилинская В.В. педагог-методист

(подпись)



Рецензия

комплект оценочных средств для проведения промежуточной
аттестации по профессиональному модулю
в рамках основной профессиональной образовательной программы по специальности
СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум Вартаевым А.А. для проведения аттестации по дисциплине ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы профессионального модуля по соответствующей специальности

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, тестов) 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 учебной дисциплине.

Рецензент



Аширбеков Е. Ю.
Тыноу и КнТ
преподаватели
История

(подпись)

Содержание

1. Общие положения	3
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	3
2.1. Профессиональные и общие компетенции	3
2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»	4
3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	5
4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	5
4.1. Общие положения	5
4.2. Задания для оценки освоения МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5
5. Оценка по учебной и производственной практике	18
5.1. Общие положения	18
5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю	18
5.3. Форма аттестационного листа	19
6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	19
6.1. Программа	20
6.2. Перечень практических заданий	21

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата (общие для всех ПК)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	- разработка ассортимента приготовления сложных супов; - умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет сырья для приготовления сложных супов -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления сложных супов -приготовление сложных супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	-разработка ассортимента приготовления сложных горячих соусов; -умение работать с товаросопроводительными документами; -умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет сырья для приготовления горячих соусов -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления горячих соусов -приготовление горячих соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	-разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра; -умение работать с товаросопроводительными документами; -умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет массы овощей, грибов и сыра; для приготовления сложных

	блюд; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; для сложной горячей кулинарной продукции; -подготовка овощей, грибов и сыра для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	-разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы; -умение работать с товаросопроводительными документами; -умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; -использование основных методов проверки качества сырья; -выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; -расчет массы рыбы, мяса, птицы для приготовления сложных блюд; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; -организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса, с/х птицы для сложной горячей кулинарной продукции; -подготовка рыбы, мяса, с/х птицы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья для приготовления сложных блюд

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.

2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

Уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- *проводить расчеты по формулам: для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, супов европейской кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;*
- *приготавливать, творчески оформлять бульоны Консоме, супы европейской кухни, овощные блюда низкотемпературным способом, творческое оформление и презентация блюда, пасты без начинки, пасты с начинкой;*
- *вносить изменение ассортимента блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;*
- *делать анализ и оценка потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале;*
- *делать оценку наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;*
- *организовывать процесс обучения и контроль выполнения заданий помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *делать расчет количества запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *делать расчет количества персонала и материальных ресурсов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;*
- *составлять заявки на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий*
- *подготавливать товарные отчеты по производству блюд, напитков и кулинарных изделий;*

Знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;

- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса, птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), мясных и рыбных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной кулинарной продукции;
- *изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов;*
- *технологический процесс приготовления сложных, фирменных супов европейской кухни и их презентации, блюд из овощей, грибов, сыра, макаронных изделий национальной кухни, блюд из рыбы, моллюсков и ракообразных национальной кухни, блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд;*

- основы контроля технологического процесса.

3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Экзамен/Дифференцированный зачет/ Курсовая работа (проект)
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: тестовые задания, практико-ориентированные задания, лабораторно-практические задания.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

4.2. Задания для оценки освоения

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции административные контрольные работы

1 полугодие

В заданиях выбрать правильный ответ

Вариант 1

1. Для получения концентрированного бульона на 1кг продукта берут:

- 1) 3,5 л воды;
- 2) 4 л воды;
- 3) 1,25 л воды;
- 4) 2 л воды.

2. Определите цех, в котором приготавливают горячие супы:

- 1) холодный; 2) горячий; 3) мясной; 4) овощной.

3. К заправочным супам относят:

- 1) суп-пюре из птицы;
- 2) суп молочный с крупой;
- 3) бульон с яйцом;
- 4) рассольник московский.

4. Специи (лавровый лист, перец) и соль закладывают в суп за:

- 1) за 2-3 мин;
- 2) за 5-7 мин;
- 3) за 10-15 мин;
- 4) за 20 мин.

5. Капусту для борща сибирского нарезают:

- 1) соломкой; 2) шашками; 3) дольками; 4) кубиками.

6. Борщ имеет вкус:

- 1) кислый;
- 2) сладковатый;
- 3) кисло-сладкий;
- 4) острый.

7. Определите борщ, который заправляют чесноком, растертым с салом:

- 1) украинский;
- 2) московский;
- 3) сибирский;
- 4) флотский

8. Определите щи, которые приготавливают с крупой:

- 1) щи из свежей капусты;
- 2) щи суточные;
- 3) щи по-уральски;
- 4) щи из квашеной капусты.

9. Определите рассольник, который приготавливают без картофеля:

- 1) домашний; 3) ленинградский;
- 2) московский; 4) обычный.

10. Определите солянку, которую отпускают без сметаны:

- 1) рыбную;
- 2) домашнюю;
- 3) сборную мясную;
- 4) грибную.

11. Определите первое жидкое блюдо, в состав которого входят каперсы:

- 1) рассольник;
- 2) солянка;
- 3) щи суточные; 4) борщ флотский.

12. Для красной пассеровки муку пассеруют при температуре:

- 1) 120°C; 2) 150°C; 3) 130°C; 4) 110°C.

13. Выберите из перечисленных в ответах тот вид пассеровки, который используется для приготовления соуса красного основного:

- 1) сухая белая пассеровка; 2) жировая белая пассеровка; 3) сухая красная пассеровка; 4) холодная пассеровка.

14. При хранении соусов на его поверхность кладут кусочки сливочного масла для того, чтобы:

- 1) соус был более вкусным;
- 2) соус был однородным;
- 3) на поверхности соуса не образовалась пленка;
- 4) соус был без комков.

15. Укажите время варки соуса красного основного:

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

16. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, с какой целью мучную пассеровку разводят бульоном в несколько приемов:

- 1) чтобы образовался приятный вкус;
- 2) чтобы мучная пассеровка не подгорела;
- 3) чтобы не образовались комки;
- 4) чтобы соус не имел клейкую консистенцию.

17. Выберите из перечисленных в ответах тот соус, производным которого является соус луковый.

- 1) белый основной; 2) красный основной; 3) томатный; 4) грибной.

18. Выберите из перечисленных в ответах ту жидкую основу, которая используется для приготовления холодных соусов.

- 1) растительное масло, уксус; 2) сметана, сливки; 3) бульон, уксус, масло сливочное; 4) фруктовый отвар.

19. Выберите из перечисленных в ответах тот вид пассеровки, который используется для приготовления молочного соуса:

- 1) сухая белая пассеровка; 2) жировая белая пассеровка;
- 3) сухая красная пассеровка; 4) холодная пассеровка. (Форма – закрытая, одиночный выбор).

20. К рыбе припущенной рекомендуется подавать соус:

- 1) белый соус; 2) сметанный соус; 3) грибной соус; 4) паровой соус.

Вариант 2

1. При приготовлении костного бульона подготовленные кости кладут в котел и заливают водой:
- 1) холодной;
 - 2) теплой;
 - 3) горячей;
 - 4) кипяченой.
2. Для приготовления рыбного бульона на 1кг продукта берут:
- 1) 3-3,5 л воды;
 - 2) 4 - 5 л воды;
 - 3) 1,25 л воды;
 - 4) 2-3 л воды.
3. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему при варке щей из квашеной капусты картофель добавляют в первую очередь:
- 1) чтобы сократить время варки;
 - 2) в кислой среде картофель плохо разваривается;
 - 3) чтобы сохранить форму нарезки картофеля;
 - 4) чтобы не изменился цвет щей.
4. Пассерованные овощи в суп закладывают за:
- 1) за 10 – 15 минут;
 - 2) за 20 – 30 минут;
 - 3) за 5 – 7 минут;
 - 4) за 15-20 мин
5. Выберите из перечисленных в ответах видов суповых заправок те, которые служат основой для приготовления заправочных супов:
- 1) специи;
 - 2) пассерованные коренья;
 - 3) мука;
 - 4) крупа.
6. Выберите из перечисленных в ответах температуру, которая рекомендуется для пассерования овощей:
- 1) 150°C;
 - 2) 120°C;
 - 3) 180°C;
 - 4) 160°C.
7. Определите суп, который приготавливают с бараньей или говяжьей грудинкой:
- 1) щи по-уральски;
 - 2) харчо;
 - 3) борщ московский;
 - 4) солянка.
8. Определите щи, которые отпускают с долькой вареного яйца:
- 1) щи суточные;
 - 2) щи по-уральски;
 - 3) щи зеленые;
 - 4) щи из свежей капусты
9. Выберите из перечисленных в ответах продуктов тот, который является основой для приготовления рассольников.
- 1) огурцы консервированные;
 - 2) перловая крупа;
 - 3) свежая капуста;
 - 4) свекла.
10. Выберите из перечисленных в ответах продуктов тот, который составляет основу приготовления борщей:

- 1) лук;
- 2) свекла;
- 3) морковь;
- 4) огурцы консервированные.

11. Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который объясняет, почему крупы и макаронные изделия плохо развариваются в молоке. 1) из-за содержания в молоке углеводов;

2) из-за содержания в молоке солей кальция; 3) из-за содержания в молоке жира; 4) из-за содержания в молоке витаминов.

12. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты:

- 1) пассеруют;
- 2) запекают;
- 3) измельчают;
- 4) протирают.

13. Укажите, для приготовления какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень петрушки, лимонную кислоту, соль:

- 1) соус белое вино;
- 2) соус сухарный;
- 3) соус польский;
- 4) соус белый с яйцом.

14. Выберите из перечисленных в ответах ту жидкую основу, которая используется для приготовления соуса красного основного:

- 1) мясной бульон;
- 2) рыбный бульон;
- 3) грибной отвар;
- 4) коричневый бульон.

15. Укажите загуститель используемый при приготовлении соуса сладкого из клюквы:

- 1) мука;
- 2) крахмал;
- 3) желатин;
- 4) манная крупа.

16. Укажите соус, основой которого является растительное масло:

- 1) красный;
- 2) молочный;
- 3) заправка для салатов;
- 4) яблочный.

17. Маринад овощной с томатом используется при отпуске блюд:

- 1) овощей жареных;
- 2) рыбы жареной;
- 3) мяса отварного;
- 4) припущенной птице.

18. Основные горячие соусы хранят на водяной бане при T до 80°C:

- 1) 3-4 часа;
- 2) 1-2 часа;
- 3) 2 часа;
- 4) 1-1,5 часа.

19. Выберите из перечисленных в ответах то количество муки, которое необходимо для приготовления 1л молочного соуса:

- 1) 100г;
- 2) 150г;
- 3) 50г;
- 4) 130г.

20. Выберите из перечисленных в ответах блюд те, к которым подают зеленое масло:

- 1) котлеты;
- 2) бутерброды;
- 3) тушеная рыба;
- 4) жареная птица.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5	4	3	2
Количес	Количес	Количес	Количес

ТВО баллов	ТВО баллов	ТВО баллов	ТВО баллов
20-17	17-14	13-11	10 и менее

1.3. Эталоны ответов к тестовым заданиям

№п/п	Ответ	Баллы	№п/п	Ответ	Баллы
1 вариант			2 вариант		
1)	3	1	1)	1	1
2)	2	1	2)	1	1
3)	4	1	3)	2	1
4)	2	1	4)	1	1
5)	2	1	5)	2	1
6)	3	1	6)	2	1
7)	1	1	7)	2	1
8)	3	1	8)	3	1
9)	2	1	9)	1	1
10)	1	1	10)	2	1
11)	2	1	11)	2	1
12)	2	1	12)	4	1
13)	3	1	13)	3	1
14)	3	1	14)	4	1
15)	3	1	15)	2	1
16)	3	1	16)	3	1
17)	2	1	17)	2	1
18)	1	1	18)	1	1
19)	2	1	19)	1	1
20)	4	1	20)	2	1

2 полугодие

Вариант № 1

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
4. У каких рыб перед тепловой обработкой снимаю кожу?
 - а) сом, зубатка, угольная, камбала;
 - б) судак, сом, треска, хек.
5. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
 - а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском);
 - в) разделяют на филе.
6. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 с и быстро перекалывают в холодную воду?
 - а) линь;
 - б) камбала;
 - в) судак.
7. Сколько часов хранят полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?
 - а) 48 часов;
 - б) 6 часов;
 - в) 12 часов.
8. Какую рыбу для варки используют целиком, перевязывая шпагатом и укладывая на решетку рыбного котла брюшком вниз?
 - а) судака, форель, щуку, стерлядь;
 - б) белугу, белорыбицу, семгу, стерлядь;
 - в) сига, салаку, сельдь.
9. Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так. Чтобы она была на 3см выше уровня рыбы?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) с добавлением огуречного рассола.
10. Из какого филе для варки основным способом нарезают порционные куски под углом 90° и на каждом куске делают два – три надреза кожи?
 - а) филе с кожей и костями;
 - б) филе с кожей без костей;
 - в) кругляши;
 - г) чистое филе рыбы.
11. Какой водой для варки основным способом заливают порционные куски рыбы и кладут кожей вверх?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) пряным отваром.
12. Какова продолжительность варки 1кг рыбы, для которой берут 2л воды. Кусочки сырых овощей, специй?
 - а) 5...10 мин;
 - б) 10...15 мин;
 - в) 15...20 мин;
 - г) 20...30 мин.
13. В чем варят морскую рыбу с резким специфическим запахом (треска, камбала, зубатка)
 - а) в воде с добавлением специй и уксуса;
 - б) в пряном отваре;
 - в) в воде с добавлением соленых огурцов.
14. Какова температура подачи рыбы отварной?
 - а) 75...80 С;
 - б) 70...75 С;
 - в) 60...65 С.
15. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и
16. Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах,
17. Укажите блюдо, для которого рыбный полуфабрикат нарезается брусочками?
 - а) рыба жареная с зеленым маслом;
 - б) рыба, запеченная с картофелем по-русски;
 - в) рыба жареная грилье;
 - г) рыба жареная в тесте.
18. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?
19. Как подразделяется рыба по размерам?
20. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют
21. Как определяют готовность кнельной массы?
22. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?
23. Какую рыбу приготавливают в фаршированном виде чаще всего ____ - ____, ____, ____. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками? _____
24. Как определить готовность рыбных блюд при жаривании в жарочном шкафу? _____
25. Тушат главным образом _____ или _____ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
2. Как используют рыбу среднего размера массой 1... 1,5 кг?
 - а) целиком;
 - б) кругляшом (порционным куском);
 - в) разделяют на филе.
3. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
 - а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда.
4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют томную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
5. Нарезание порционных полуфабрикатов для жаренья во фритюре.
 - а) порционные куски круглой формы (кругляши);
 - б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
 - в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
 - г) чистое филе рыбы в форме ромба.
6. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?
 - а) чтобы не теряла жидкость;
 - б) для образования поджаристой корочки;
 - в) для образования нового вкуса и запаха;
 - г) чтобы не теряла белки и витамины.
7. Как оттаивают мороженную рыбу?
 - а) в горячей воде;
 - б) на воздухе;
 - в) в холодной воде.
8. Какие полуфабрикаты нарезают из чистого филе рыбы?
 - а) кругляш;
 - б) порционный кусок с кожей и костями;
 - в) порционный кусок ромбом.
9. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?
 - а) мучная
 - б) фигурная
 - в) красная
 - г) манная крупа
10. Выберите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы
 - а) зразы донские
 - б) поджарка из рыбы
 - в) биточки рыбные
 - г) рулет рыбный.
11. Какой рыбный полуфабрикат имеет форму полумесяца?
 - а) котлеты;
 - б) фрикадельки;
 - в) тефтели;
 - г) тельное.

12. Назовите форму полуфабрикатов «Зразы»

- а) овальные;
 - б) круглые;
 - в) кирпичика, с закругленными углами.
13. Назовите вид панировки, применяемый для рыбных тефтелей
- а) мучная;
 - б) сухари;
 - в) фигурная.
14. В чем особенность обработки наваги?
- а) снятие кожи чулком;
 - б) отрезают нижнюю челюсть и удаляют внутренности;
 - в) обработку начинают с удаления жесткого спинного плавника;
 - г) перед очисткой погружают в кипящую воду на 20-30 секунд.
15. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
- а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
16. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
- а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
17. Назовите сроки хранения рыбы тушками и крупными кусками.
- а) 24 часа;
 - б) 6 часов;
 - в) 12 часов.
18. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?
-
19. Какая рыба имеет внутри мышц температуру от - 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от - 2 до 1 °С?
-
20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?
-
21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе. Цель панирования _____
22. Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для _____
-
23. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и _____ рыб добавляют _____ Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.
24. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза? _____
25. Мидии варят, заливая _____ водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30-40 мин при небольшом кипении.

Вариант № 3

1. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
 - а) да;
 - б) нет.
2. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 25... 30 % вареной рыбы?
 - а) да;
 - б) нет.
3. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
 - а) котлеты, биточки;
 - б) зразы, тельное;
 - в) тефтели, фрикадельки.
4. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
 - а) котлеты;
 - б) зразы;
 - в) тефтели.
5. К какой группе соусов относится соус майонез?
 - а) на сливочном масле;
 - б) на муке;
 - в) на растительном масле;
 - г) на уксусе.
6. Какой соус используют для приготовления блюда «Рыба запеченная с картофелем по-русски»?
 - а) белый основной;
 - б) красный;
 - в) сметанный;
 - г) молочный.
7. Какой гарнир используют при подаче блюда «Рыба, жаренная с луком по-ленинградски»?
 - а) макароны отварные;
 - б) гречневая каша;
 - в) картофель, жаренный из сырого;
 - г) картофель, жаренный из отварного.
8. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
 - а) по степени усвояемости;
 - б) по химическому составу;
 - в) по минеральному составу.
9. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
 - а) разрушается;
 - б) улетучивается с паром;
 - в) переходит в клейкое вещество глютин.
10. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 - а) улучшению цвета;
 - б) повышению калорийности;
 - в) возбуждению аппетита.
11. Как разделить рыбу для нарезки на кругляши:
 - а) Методом пластования
 - б) Снять кожу чулком
- в) Удалить голову вместе с внутренностями.
12. С какой целью панируют рыбу?
 - а) для поджаристой корочки;
 - б) для сохранения сочности;
 - в) для длительного хранения рыбы.
13. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
 - а) порционными кусками (кругляшом);
 - б) целиком;
 - в) разделяют на филе.
14. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 - а) окунь;
 - б) маринка;
 - в) ставрида.
15. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
 - а) налим, угорь, бельдюга;
 - б) щука, навага, линь;
 - в) камбала, треска, сайда.
16. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина? _____
17. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом °С, а для жаренья – под углом.....°С.
18. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в _____ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).
19. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
 - а) котлеты, биточки;
 - б) зразы, тельное;
 - в) тефтели, фрикадельки.
20. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук? _____
21. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
 - а) да;
 - б) нет.
22. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу? _____
23. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли _____ мин (после вторичного закипания воды).
24. Как правильно охлаждать кальмаров? _____
25. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:
 - а) жарка
 - б) брезирование
 - в) термостатирование
 - г) пассерование
 - д) тушение
 - е) бланширование
 - ж) запекание

Эталоны ответов

Эталон ответов теста № 1 по теме «Блюда из рыбы»		Эталон ответов теста № 2 по теме «Блюда из рыбы»		Эталон ответов теста № 3 по теме «Блюда из рыбы»	
1	б	1	б	1	б
2	в	2	б, в	2	а
3	в	3	а	3	б
4	а	4	б	4	в
5	в	5	б, в, г	5	в
6	а	6	а, б	6	а
7	в	7	б, в	7	г
8	а	8	в	8	а, в
9	а	9	а, б, в	9	в
10	а, б	10	в, г	10	в
11	б	11	г	11	в
12	г	12	в	12	а, б
13	б	13	а	13	б
14	б	14	б	14	б
15	Кулинарное использование	15	в	15	а
16	плотное мясо, ярко-красные жабры, выпуклые прозрачные глаза и гладкую блестящую чешую, плотно прилегающую к коже	16	в	16	при потрошении повредили желчный пузырь
17	г	17	а	17	90 ° С, 30 ° С
18	варки, жарки	18	с кожей и реберными костями (верхнее филе) и с кожей, реберными и позвоночной костью (нижнее филе).	18	кипящую
19	В зависимости от размера поступившую рыбу делят на мелкую (до 200 г), среднюю (1 – 1,5 кг) и крупную (свыше 1,5 кг).	19	охлажденная	19	б
20	яйцо	20	предохраняет их от деформации при тепловой обработке.	20	в
21	по брошенному в воду кусочку: при достаточно взбитой массе кусочек не тонет, а плавает на поверхности.	21	создать на кулинарном изделии красивую поджаренную корочку, уменьшить вытекание сока и испарение воды при жаренье.	21	б
22	котлеты, биточки, тефтели, зразы, тельное, рулет	22	осветления рыбных бульонов	22	можно 15...30 %
23	кругляшами	23	используют огуречный рассол, кожицу или семена соленых огурцов	23	2,5 – 3 минуты
24	по прозрачным пузырькам на поверхности	24	предохраняет их от деформации при тепловой обработке.	24	в отваре
25	соленую, вяленую	25	холодной, выбрасывают.	25	б, д, ж

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	% количество правильных ответов	Доля правильных ответов
«отлично»	85-100	21-25
«хорошо»	55-84	13-20
«удовлетворительно»	30-54	8-12
«неудовлетворительно»	до 29	7 и меньше

4.2. Задания для оценки освоения

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (экзамен)

ЗАДАНИЕ 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Нормативно-правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания
2. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве сложных горячих блюд
3. Технология приготовления куриных крылышек в панировке, жареных во фритюре.
4. Технология приготовления супа картофельного с фрикадельками. Определить процент потери массы при первичной обработке картофеля для данного блюда.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при тепловой обработке

2. Технология приготовления сложного гарнира из отварных овощей.
3. Технология приготовления борща Московского
4. Технология приготовления блюда буженина из свинины. Определить процент потери массы мяса при тепловой обработке.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложной горячей кулинарной продукции
2. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов, соусов Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов и соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде
3. Технология приготовления супа-пюре из печени. Составить технологическую схему приготовления данного блюда.
4. Технология приготовления блюда карбонад из свинины.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Ассортимент горячих соусов. Принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция)
2. Технология приготовления сложного гарнира из жареных овощей.
3. Технология приготовления куриных наггетсов. Определить процент потери массы мяса птицы при тепловой обработке.
4. Технология приготовления блюда грудинка фаршированная кашей.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Виды бульонов для приготовления горячих соусов. Загустители для соусов, их подготовка и использование |
| 2. Технология приготовления сложного гарнира из овощей, жареных во фритюре. |
| 3. Технология приготовления соуса красного основного. Составить схему приготовления. |
| 4. Технология приготовления блюда грудинка фаршированная рисом и печенью. Составить технологическую схему приготовления данного блюда. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Заправки, соусы для сложных горячих блюд. Правила подбора горячих соусов к различным группам блюд |
| 2. Классификация сыров, овощей, грибов. Условия хранения и требования к качеству |
| 3. Технология приготовления рубленых котлет из мяса птицы. |
| 4. Технология приготовления жареных изделий из овощной массы – крокеты. Определить процент потери массы овощей при первичной обработке |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра. Традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром. |
| 2. Технология приготовления жареных изделий из овощной массы – зразы. |
| 3. Технология приготовления шницеля рубленного из мяса птицы. |
| 4. Технология приготовления прозрачного бульона с гренками с сыром. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 150 порций прозрачного бульона с гренками с сыром. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| 2. Технология приготовления жареных изделий из овощной массы – котлеты. |
| 3. Технология приготовления биточков рубленых из мяса птицы. |
| 4. Технология приготовления щей из свежей капусты. Составить технологическую схему приготовления щей из свежей капусты. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|---|
| 1. Организация работы горячего цеха. Организация рабочих мест в цехе. |
|---|

2. Технология приготовления грибов запеченных в сметанном соусе.
3. Технология приготовления утки фаршированной
4. Технология приготовления блюда гуляш. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 80 порций блюда гуляш.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки.
2. Технология приготовления запеченных грибов с картофелем. Составить схему первичной обработки овощей, используемых для запеченных грибов с картофелем.
3. Технология приготовления котлет по – киевски.
4. Технология приготовления блюда свинины духовой.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы национальной кухни.
2. Технология приготовления сложного гарнира из припущенных овощей. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 40 порций данного блюда.
3. Технология приготовления блюда «Чахохбили»
4. Технология приготовления блюда антрекот.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы национальной кухни. |
| 2. Технология приготовления рулета картофельного с грибами. |
| 3. Технология приготовления рагу из птицы. |
| 4. Технология приготовления блюда эскалоп. Рассчитать процент потери массы после тепловой обработки блюда эскалоп. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из мяса. Правила выбора полуфабрикатов из мяса и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки |
| 2. Технология приготовления перца фаршированного овощами и рисом. Определить процент потери массы овощей при первичной обработке. |
| 3. Технология приготовления блюда «Жюльен» из курицы и грибов. |
| 4. Технология приготовления блюда ромштекс. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами
2. Технология приготовления супа молочного с макаронными изделиями.
3. Технология приготовления курицы с рисом и карри. Определить процент потери массы мяса птицы при тепловой обработке.
4. Технология приготовления натуральных котлет из мяса.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Методы организации производства сложных блюд из мяса. Температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из мяса Риски в области безопасности процессов хранения готовых блюд из мяса.
2. Технология приготовления баклажаны фаршированные овощами.
3. Технология приготовления рыбы припущенной паровой
4. Технология приготовления блюда бефстроганов. Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления 230 порций блюда бефстроганов.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 16

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Виды субпродуктов, используемые на ПОП. Первичная обработка субпродуктов.
2. Технология приготовления овощей на гриле.

3. Технология приготовления рыбы припущенной с соусом белым и рассолом.

4. Технология приготовления поджарки мясной.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 17

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки. | блюд из птицы. Правила выбора |
| 2. Технология приготовления рагу из овощей. Определить процент потери массы овощей при первичной обработке. | процент потери массы овощей при |
| 3. Технология приготовления соуса грибного. Технология приготовления рыбы жаренной во фритюре. | приготовления рыбы жаренной во |
| 4. Технология приготовления шницеля. | |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 18

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|---|
| 1. Требования к качеству полуфабрикатов для блюд из птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Основные критерии оценки качества готовых сложных блюд из птицы. |
| 2. Технология приготовления блюда «Рататуй» запеченный |
| 3. Технология приготовления рыбы жаренной гриль. Технология приготовления соуса хрен со сметаной. |
| 4. Технология приготовления тушеного мяса. Составить технологическую схему приготовления тушеного мяса. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 19

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Технология приготовления блюд из дичи. Гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из птицы. Техника нарезки на порции птицы в горячем виде
2. Технология приготовления пудинга из моркови с молочным соусом. Составить технологическую схему приготовления пудинга из моркови с молочным соусом.
3. Технология приготовления рыбы жаренной с зеленым маслом.
4. Технология приготовления блюда зразы отбивные

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 20

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Риски в области безопасности приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции (блюд из птицы).
2. Технология приготовления картофеля запеченного фаршированного
3. Технология приготовления рыбы запеченной под молочным соусом.
4. Технология приготовления блюда «Азу». Рассчитать количество ингредиентов, необходимых для приготовления блюда «Азу» на 40 порций.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 21

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса. Варианты сочетания мяса с другими ингредиентами |
| 2. Технология приготовления запеканки картофельной с грибами. Определить процент потери массы овощей и грибов при тепловой обработке. |
| 3. Технология приготовления рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами, по-московски. |
| 4. Технология приготовления блюда бифштекс рубленный. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 22

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|---|
| 1. Составление технологических карт, технологических схем. Оформление технико – технологических карт. |
| 2. Технология приготовления блюда гратен из картофеля |
| 3. Технология приготовления солянки из рыбы на сковороде. |
| 4. Технология приготовления блюда люля-кебаб. Определить процент потери массы при тепловой обработке ингредиентов для блюда люля – кебаб. |

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 23

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

- | |
|--|
| 1. Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Технологическое оборудование для ПОП |
| 2. Технология приготовления грибов фаршированных запеченных. Составить |

технологическую схему приготовления данного блюда.
3. Технология приготовления блюда биточки рыбные. Технология приготовления соуса голландского.
4. Технология приготовления блюда зразы жареные

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 24

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Классификация морепродуктов, поступающих на ПОП. Первичная обработка морепродуктов.
2. Технология приготовления овощей во фритюре.
3. Технология приготовления фрикаделек рыбных в томатном соусе. Составить технологическую схему обработки рыбы для приготовления фрикаделек рыбных в томатном соусе.
4. Технология приготовления блюда почки по-русски.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 25

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий
2. Технология приготовления рассольник «Ленинградский». Рассчитать процент потери массы картофеля при тепловой обработке для данного блюда.
3. Технология приготовления тельного из рыбы. Технология приготовления соуса парового.
4. Технология приготовления блюда печень по-строгановски.

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЗАДАНИЕ 26

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1.-3.4., ОК.1-10.

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

1. Технология приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам.
2. Технология приготовления соуса белого с яйцом. Составить технологическую схему приготовления соуса белого с яйцом.
3. Технология приготовления рыбы, запеченной с картофелем, по-русски.
4. Технология приготовления блюда щи с картофелем и капустой

Критерии оценивания

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

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

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

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

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

Оценка лабораторно-практических работ производится в соответствии с правильностью выполнения работы согласно методическим указаниям

Критерии оценивания

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

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

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

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

4.3 Перечень тем (примерный) по курсовой работе по МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Организация и технология приготовления горячих блюд с грибами. Организация и технология приготовления горячих блюд диетического питания. Организация и технология

[illegible]

технология приготовления горячих блюд из мяса диких животных. Организация и технология приготовления горячих блюд из дичи. Организация и технология приготовления горячих блюд из рыбы. Организация и технология приготовления горячих блюд из морепродуктов. Организация и технология приготовления горячих блюд китайской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд корейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд русской кухни 18 века. Организация и технология приготовления горячих блюд современной русской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд белорусской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд татарской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд еврейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд адыгейской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кубанской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд из овощей. Организация и технология приготовления горячих блюд с сыром. Организация и технология приготовления горячих блюд с грибами. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса говядины. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса свинины. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса баранины. Организация и технология приготовления горячих блюд из птицы. Организация и технология приготовления горячих соусов. Организация и технология приготовления горячих блюд из мяса диких животных. Организация и технология приготовления горячих блюд из дичи. Организация и технология приготовления горячих блюд из рыбы. Организация и технология приготовления горячих блюд из морепродуктов. Организация и технология приготовления горячих блюд диетического питания. Организация и технология приготовления горячих блюд для школьников и студентов. Организация и технология приготовления горячих блюд для детского дошкольного питания. Организация и технология приготовления горячих блюд быстрого питания. Организация и технология приготовления горячих блюд для туристов. Организация и технология приготовления горячих блюд для лиц пожилого возраста. Организация и технология приготовления горячих блюд в административно – хозяйственных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд в курортно – развлекательных комплексах. Организация и технология приготовления горячих блюд на производственных предприятиях. Организация и технология приготовления горячих блюд итальянской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд французской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд немецкой кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд испанской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд русской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд японской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд китайской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд кавказской кухни. Организация и технология приготовления горячих блюд американской кухни.

5. Оценка по производственной практике

5.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

5.2.1. Производственная практика:

Виды работ по производственной практике прописаны в рабочей программе учебной и производственной практике для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

5.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося
во время производственной практики

1. ФИО студента, № группы, специальность _____
2. Время проведения практики _____
3. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики: _____
4. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями _____

Дата

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

6.1 Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»** по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

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

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

6.2. Программа экзамена (квалификационного)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме выполнения практических заданий по итогам учебной практики по профессиональному модулю 03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции.

3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен проводится одновременно для $\frac{1}{2}$ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 4 академических часа (90 минут) без перерыва.

4. В соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» вопросы билетов проверяют следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	– Правильность в определении доброкачественности сырья	
	– Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт	
	– Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды	
	– Правильность организации рабочего места	
	– Соблюдение технологической дисциплины	
	– Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов	
	– Соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда	

	– Соответствие блюд требованиям качества	
	– Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта)	

2) Подготовленный продукт / осуществленный процесс:

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (цвет, запах, консистенция, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному супу	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (цвет, запах, вкус, однородность)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду соуса	да
	3. Консистенция (жидкая, густая и др.)	да
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, цвет, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, цвет, вкус)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному блюду	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
21 ÷ 18	5	отлично
17 ÷ 14	4	хорошо
13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ 03 «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положением о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень экзаменационных заданий;
- экзаменационные задания.

8. Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

9. Литература:

1. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;

3. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

5. СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

6. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

8. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

9. Инструкционно-технологические карты

6.3. Перечень практических заданий

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 3.1., ОК.2 - ОК.6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборником рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания

Приготовить блюдо: Последовательность выполнения задания:

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

- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет сырья на 2 порции и оформление технологической карты.

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>1</u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Щи из квашеной капусты с картофелем», «Маринад овощной».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Щи из квашеной капусты с картофелем», «Маринад овощной».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>2</u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Солянка домашняя», «Соус сметанный».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Солянка домашняя», «Соус сметанный».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____ _3_ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Борщ из квашеной капусты с картофелем», «Соус луковый».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Борщ из квашеной капусты с картофелем», «Соус луковый».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____ _4_ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Рассольник ленинградский», «Соус белый основной на рыбном бульоне»
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Рассольник ленинградский», «Соус белый основной на рыбном бульоне»

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>5</u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Суп-лапша домашняя», «Соус томатный».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Суп-лапша домашняя», «Соус томатный».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>6</u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Суп-пюре из цветной капусты», «Медальоны из свинины в формочках из бекона»
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Суп-пюре из цветной капусты», «Медальоны из свинины в формочках из бекона»

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____7____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	--	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Жюльен из курицы и грибов», «Суп-пюре из бобовых»
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Жюльен из курицы и грибов», «Суп-пюре из бобовых»

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____8____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	--	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Баклажаны, фаршированные мясом», «Щи зеленые с яйцом».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Баклажаны, фаршированные мясом», «Щи зеленые с яйцом».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u> 9 </u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа ФТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
--	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Баклажаны, фаршированные овощами», «Суп-харчо».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Баклажаны, фаршированные овощами», «Суп-харчо».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А. Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u> 10 </u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа ФТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
--	--	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Шампиньоны фаршированные», «Щи зеленые с мясом».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Шампиньоны фаршированные», «Щи зеленые с мясом».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _11_ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Долма из говядины», «Рассольник «Московский».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Долма из говядины», «Рассольник «Московский».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _12_ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Кролик тушеный в сметанном соусе» «Борщ украинский».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Кролик тушеный в сметанном соусе» «Борщ украинский».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____13____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Борщ флотский».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски», «Борщ флотский».

Преподаватель_____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____14____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Рыба гриль с гарниром», «Борщ с капустой и картофелем».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Рыба гриль с гарниром», «Борщ с капустой и картофелем».

Преподаватель_____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>15</u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	--	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Медальоны из телятины с салатом «Рататуй» из кабачков цуккини, баклажан, помидоров, перца сладкого», «Суп полевой»
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Медальоны из телятины с салатом «Рататуй» из кабачков цуккини, баклажан, помидоров, перца сладкого», «Суп полевой»

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № <u>16</u> ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	--	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Рулет из филе курицы», «Суп-пюре картофельный».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Рулет из филе курицы», «Суп-пюре картофельный».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____17_____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Антрекот «по-метрдовельски», «Окрошка домашняя».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Антрекот «по-метрдовельски», «Окрошка домашняя».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____18_____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Рагу из птицы или субпродуктов», «Окрошка сборная мясная».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Рагу из птицы или субпродуктов», «Окрошка сборная мясная».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____19____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Свиная котлетка на косточке, запеченная с помидорами», «Борщ зеленый».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Свиная котлетка на косточке, запеченная с помидорами», «Борщ зеленый».

Преподаватель_____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____20____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Соус «Бешамель», «Котлеты или биточки рыбные с гарниром».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Соус «Бешамель», «Котлеты или биточки рыбные с гарниром».

Преподаватель_____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____21____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Паста с морепродуктами», «Соус сливочный».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Паста с морепродуктами», «Соус сливочный».

Преподаватель_____ А.А. Варыпаева

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

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «__»____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____22____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «__»____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Паста с копченостями», «Суп-пюре из разных овощей».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Паста с копченостями», «Суп-пюре из разных овощей».

Преподаватель_____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____23_____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Кабачки, фаршированные овощами», «Соус молочный».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд «Кабачки, фаршированные овощами», «Соус молочный».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края**

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № _____24_____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Филе курицы, запеченное с грибами», «Суп картофельный с макаронными изделиями».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Филе курицы, запеченное с грибами», «Суп картофельный с макаронными изделиями».

Преподаватель _____ А.А. Варыпаева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края

Краснодарский политехнический техникум

Рассмотрено ЦМК специальных дисциплин, профессиональных модулей «___»_____201 г. Председатель: А.А Варыпаева_____	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № ____25____ ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление СГКП 19.02.10 Технология продукции общественного питания курс – 4, форма обучения: очная, группа фТП	УТВЕРЖДАЮ зам.директора по УР М.Ю.Чижова_____ «___»_____201 г.
---	---	---

1. Составить технологическую карту, калькуляционную карту блюд: «Чанахи», «Суп-пюре из цветной капусты».
2. Приготовить, оформить и подать 2 порции блюд: «Чанахи», «Суп-пюре из цветной капусты».

Преподаватель_____ А.А. Варыпаева