

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

**Комплект фондов оценочных средств
практической подготовке
(учебная и производственная практика)**

ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023г.

ОДОБРЕНА
ПРЕДМЕТНОЙ (ЦИКЛОВОЙ)
КОМИССИЕЙ
«ПЦК Социально-экономических
дисциплин и естественно-научного
профиля»

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ
Т.В.Москвичева

Протокол № 1
от «1» 09 2023г.

Утверждаю

Зам. директора по УМР
Е.Н.Смирнова

«01» 09 2023 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Педан Г.Е. Преподаватель

(занимаемая должность, место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	14
5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	50
ПРИЛОЖЕНИЯ	52

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ФОС предназначен для контроля и оценки результатов практической подготовки (учебной и производственной практики) и является частью образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

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

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

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар и по профессии 12901 Кондитер.

Формой итоговой аттестации по практической подготовке (учебная и производственная практика) является дифференцированный зачет.

В качестве промежуточной оценки результатов освоения практической подготовки (учебная и производственная практика) является оценка знаний, умений, практического опыта в ходе прохождения практики.

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по практической подготовке осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты отчетов по учебной практике; <p>Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности</p>
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку,	Соблюдает нормы	

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

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска; - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации. 		
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования. 	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 	<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p> <p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p>	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания,</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	<p>находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения:</p> <p>- описывать значимость своей специальности;</p> <p>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</p> <p>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</p> <p>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p> <p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p> <p>ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности</p> <p>ЛР 13. Демонстрирующий</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

	<p>готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>ЛР 15.</p> <p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения. 	<p>ЛР 10.</p> <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p> <p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; 	<p>ЛР 9.</p> <p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.</p> <p>Сохраняющий</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; 	<p>психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> <p>ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности. 	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 15.</p> <p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике.</p>
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; 	<p>ЛР 14.</p> <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>ЛР 15.</p> <p>Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных</p>

<ul style="list-style-type: none"> - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; - основы предпринимательской деятельности; - основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты. 	<p>возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>результатов.</p>
---	--	---------------------

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты отчета по практике. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигая в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе прохождения практической подготовки предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УП 03. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет, защита отчета по практике.
ПП 03.Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

4.1.1 Контрольно- оценочные средства для проведения промежуточной аттестации. Задания для проведения дифференцированного зачета

Устный опрос

Текст задания

1. Чем отличаются террины от других видов сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
2. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
3. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из рыбы?
4. Какие заготовки и полуфабрикаты используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
5. Что означает сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из рыбы?
6. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
7. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд?
8. Каковы основные показатели органолептической оценки качества морепродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из рыбы?
10. Какие показатели входят в физико-химические исследования для оценки качества сырья сложных холодных блюд из морепродуктов?
11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

Тестируемый опрос

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками включает в себя...
 - а) заливные изделия;
 - б) рубленые изделия;
 - в) паштеты;
 - г) фаршированные изделия.
2. Котлетная масса для фарширования рыбы не включает в себя...
 - а) сливки;
 - б) хлеб;
 - в) филе;
 - г) перец.
3. Для осветления рыбного желе используют оттяжки на основе...
 - а) сливок;
 - б) белков яиц и уксуса;
 - в) белков яиц и лука;
 - г) белков яиц и моркови.
4. При отпуске рыбы заливной подбирают соус ...
 - а) хрен;
 - б) майонез;
 - в) тартар;
 - г) банкетный.

5. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы - рулетов в основном используются следующие крупнокусковые полуфабрикаты...
- а) филе без кожи и костей;
 - б) филе с кожи без костей;
 - в) чистое филе;
 - г) рыба потрошёная.
6. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
- а) желе;
 - б) суфле;
 - в) паштеты;
 - г) рулеты.
7. Фарши и начинки холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...
- а) желе;
 - б) мякоть птицы;
 - в) шпик;
 - г) орехи.
8. Кнельная масса, используемая для фарширования рыбных галантинов (рулетов) не включает в себя...
- а) сливки;
 - б) белки яиц;
 - в) фарш;
 - г) шпик.
9. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении рыбных галантинов может включать следующие операции...
- а) жарку, варку;
 - б) запекание, варку;
 - в) тушение, варку;
 - г) припускание, варку.
10. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
 - б) обработке на блендере, мясорубке;
 - в) взбиванию;
 - г) фильтрации.
11. Рыбные хлебцы (террины) включает в рецептуре...
- А) один вид мясного сырья;
 - Б) два вида мясного сырья;
 - В) три вида мясного сырья;
 - Г) несколько видов мясного сырья.
12. Рыбное суфле включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) чистое филе нежирной рыбы;
 - б) белок яйца;
 - в) сливки;
 - г) масло.
13. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) тосты с горчицей и овощами;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
14. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...
- а) холодные;
 - б) холодные и горячие;
 - в) холодные из группы майонезов;
 - г) холодные из группы заправок.

15. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика ...
- а) 10-12 С;
 - б) 12-14 С;
 - в) 02-14 С;
 - г) 10-18 С.
16. Гарниром к рыбным рулетам служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) свежие и маринованные овощи;
 - в) овощи с заправками;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
17. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) тосты с овощами и соусами;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
18. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками не включает в себя...
- а) заливные изделия;
 - б) галантины;
 - в) паштеты;
 - г) фаршированные изделия.
19. Котлетная масса для фарширования рыбы обязательно включает в себя...
- а) сливки;
 - б) хлеб;
 - в) фисташки;
 - г) консервированный горошек.
20. Для осветления рыбного желе не используют оттяжки на основе...
- а) сливок;
 - б) белков яиц и уксуса;
 - в) белков яиц;
 - г) белков яиц и моркови.
21. Соусами к холодных блюд из рыбы и морепродуктов служат...
- а) холодные яично-масляные;
 - б) холодные и горячие;
 - в) холодные из группы майонезов;
 - г) холодные из группы заправок и дрессингов.
22. Температура отпуска холодных блюд из рыбы и морепродуктов ...
- а) 10-12 С;
 - б) 12-14 С;
 - в) 02-14 С;
 - г) 10-18 С.

**Организация и технология приготовления сложных
холодных блюд из мяса и субпродуктов**

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Для чего необходима проверка электробезопасности механического оборудования?
3. Каков безопасный порядок эксплуатации жарочных шкафов электрических плит?
4. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
5. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

6. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
7. Что значит сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из субпродуктов?
10. Как определяется степень готовности отварных заготовок (мяса) при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

Тестируемый опрос

Текст задания

1. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
 - А) Говядину, свинину, телятину.
 - Б) Говядину, свинину, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
 - Г) Говядину, свинину, мясо ягнят.
2. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
 - А) Говядину, свинину, телятину.
 - Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.
 - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
 - Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды мясных продуктов можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – ассорти мясного с гарниром и соусом?
 - А) Говядину, телятину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
 - Б) Говядину, свинину, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
 - Г) Говядину, свинину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
 - А) Поросёнок, свинину, шпик, яйца, фисташки.
 - Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
 - Г) Говядину, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – террина?
 - А) Мясо кролика, свинину, бекон, сливки.
 - Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
 - Г) Говядину, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
 - А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
 - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
 - А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.

- В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
 А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?
 А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
 А) Майонез с корнишами, майонез с хреном, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
 А) Майонез с корнишами, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
 А) Майонез с корнишами, майонез, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?
 А) Майонез с корнишами, майонез с хреном, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...
 а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
 б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
 в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
 г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром после охлаждения жареное мясо нарезают...
 а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
 б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
 в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
 г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...
 а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куску на порцию.

- б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
 в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
 г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куска на порцию.
17. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного его варят...
- а) ...в подсоленной воде 1.5-2 часа.
 б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
 в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
 г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.
18. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром его варят...
- а) ...в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.
 б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
 в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
 г) ... в воде 0.5-1 час.
19. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного его жарят...
- а) ... 1.5-2 часа.
 б) ... 1-2 часа.
 в) ... 2.5-3 часа.
 г) ... 0.5-1 час.
20. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного используют мясо...
- а) ... отварное.
 б) ... припущеное.
 в) ... запечёное.
 г) ... тушёное.
21. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного используют мясо...
- а) ... отварное.
 б) ... припущеное.
 в) ... запечёное.
 г) ... тушёное.
22. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного используют мясо...
- а) ... отварное.
 б) ... припущеное.
 в) ... запечёное.
 г) ... жареное.
23. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного полуфабрикат...
- а) ... отваривают.
 б) ... припускают.
 в) ... запекают.
 г) ... тушат.
24. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – террина используют вид тепловой обработки...
- а) ... варку.
 б) ... комбинированный.
 в) ... простой.
 г) ... тушение.
25. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – суфле используют мясо...
- а) ... говядины
 б) ... телятины.
 в) ... свинины.
 г) ...баранины.

субпродуктов птицы

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов мяса птицы?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи?

Тестирование

Текст задания

1. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
А) Курицу, свинину, телятину.
Б) Говядину, свинину, баранину.
В) Курицу, индейку, гуся.
Г) Говядину, свинину, индейку, гуся.
2. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
А) Курицу, индейку, гуся.
Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.
В) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда – ассорти мясного с гарниром и соусом?
А) Курицу, индейку.
Б) Говядину, свинину, баранину.
В) Курицу.
Г) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
А) Курицу, свинину, шпик, яйца, фисташки.
Б) Курицу, шпик, яйца, фисташки, баранину.
В) Курицу, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
Г) Курицу, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – террина?
А) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки.
Б) Мясо индейки, шпик, яйца, фисташки, баранину.
В) Мясо индейки, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.

- Г) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
9. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
- А) Майонез с корнишами, майонез с хреном, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
- А) Майонез с корнишами, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
12. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
- А) Майонез с корнишами, майонез, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
13. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
- А) Майонез с корнишами, майонез с хреном, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
14. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром после охлаждения варёное мясо нарубают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.

- в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
15. При отпуске сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром после охлаждения жареную птицу порционируют...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.
16. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром после охлаждения варёное мясо птицы нарезают...
- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куска на порцию.
17. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной его варят...
- а) ...в подсоленной воде 1.5-2 часа.
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.
18. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром его варят...
- а) ... в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.
б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
г) ... в воде 0.5-1 час.
19. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной её жарят...
- а) ... 1.5-2 часа.
б) ... 1-2 часа.
в) ... 2.5-3 часа.
г) ... 0.5-1 час.
20. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.
б) ... припущенное.
в) ... запечённое.
г) ... тушённое.
21. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.
б) ... припущенное.
в) ... запечённое.
г) ... тушённое.
22. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной используют мясо птицы...
- а) ... отварное.
б) ... припущенное.
в) ... запечённое.
г) ... жареное.
23. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной полуфабрикат...
- а) ... отваривают.
б) ... припускают.
в) ... запекают.
г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – террина используют вид тепловой обработки...
- а) ... варку.
 - б) ... комбинированный.
 - в) ... простой.
 - г) ... тушение.
25. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – суфле используют такие виды птицы как...
- а) ... курицу, гуся, цыплёнка.
 - б) ... курицу, утку, , индейку, цыплёнка.
 - в) ... курицу, утку, цыплёнка.
 - г) ... курицу, цыплёнка.
26. Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы , дичи и кролика не включает в себя...
- а) желе;
 - б) суфле;
 - в) паштеты;
 - г) рулеты.
27. Фарши и начинки холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика не включает в себя...
- а) желе;
 - б) мякоть птицы;
 - в) шпик;
 - г) орехи.
28. Кнельная масса, используемая для фарширования галантинов (рулетов) не включает в себя...
- а) сливки;
 - б) белки яиц;
 - в) фарш;
 - г) шпик.
29. Для приготовления рулетов из птицы, дичи и кролика чаще используют следующие части тушек...
- а) крылышки;
 - б) шеи;
 - в) филе;
 - г) окорочка.
30. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении галантинов может включать следующие операции...
- а) жарку , варку;
 - б) запекание, варку;
 - в) тушение , варку;
 - г) припускание , варку.
31. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
 - б) обработке на блендоре, мясорубке;
 - в) взбиванию;
 - г) фильтрации.
32. Суфле из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) шпик;
 - б) белок яйца ;
 - в) сливки;
 - г) масло.
33. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;

- б) тосты с горчицей и маслом;
 в) тосты с горчицей и овощами;
 г) тосты с горчицей и сыром.
34. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) холодные;
 б) холодные и горячие;
 в) холодные из группы майонезов;
 г) холодные из группы заправок.
35. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика ...
- а) 10-12 С;
 б) 12-14 С;
 в) 02-14 С;
 г) 10-18 С.
36. Гарниром к рулетам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 б) тосты с горчицей и маслом;
 в) овощи с заправками;
 г) тосты с горчицей и сыром.
37. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 б) тосты с горчицей и маслом;
 в) тосты с овощами и соусами;
 г) тосты с горчицей и сыром.

Организация и технология приготовления сложных холодных соусов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов соусов, дрессингов, маринадов?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества холодных соусов, дрессингов, маринадов?

Тестируемый опрос

Текст задания

1. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами.
 Б) Соус хрен различных способов приготовления.
 В) Горчицу столовую.
 Г) Соус хрен.
2. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
 А) Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
 Б) Майонез с корнишонами, соус хрен.
 В) Майонез с корнишонами.
 Г) Майонез.
3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?
 А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.
 В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
 Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?
 А) Майонез, желе мясное.
 Б) Майонез, желе рыбное.
 В) Майонез, желе мясное или рыбное.
 Г) Майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?
 А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
 Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.
6. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
 А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
 Б) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
 Г) Майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
7. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
 А) Майонез с корнишонами, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
8. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
 А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
9. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
 А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
10. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?
 А) Майонез с корнишонами.

- Б) Соус хрен различных способов приготовления.
В) Горчицу столовую.
Г) Соус хрен.
11. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
А) Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
Б) Майонез с корнишонами, соус хрен.
В) Майонез с корнишонами.
Г) Майонез.
12. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?
А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.
В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
13. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?
А) Майонез, желе мясное.
Б) Майонез, желе рыбное.
В) Майонез, желе мясное или рыбное.
Г) Майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.
14. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?
А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.
15. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
Б) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
Г) Майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
16. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
17. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
18. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
19. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- А) Майонез с корнионами, майонез с хреном, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
20. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
 А) Майонез с корнионами, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
21. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
 А) Майонез с корнионами, майонез, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
22. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
 А) Майонез с корнионами, майонез с хреном, соус хрен.
 Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
 В) Соус хрен.
 Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

Практические задания по отдельным разделам и темам:

Организация и технология приготовления канапе, тарталеток и волованов, салатов, легких и сложных холодных закусок

Задание 1. Составьте технологические схемы приготовления: канапе рыбными продуктами, канапе с сыром и фруктами для кафе, используя Сборники технологических нормативов.

Задание 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2 порций: канапе рыбными продуктами, канапе с сыром и фруктами. Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении такой продукции на производстве?

Задание 3. Разработайте технологическую карту на канапе с рыбными продуктами для кафе-бара «Галерея вкуса».

Задание 4. Выполните элементы оформления в технике карвинг из моркови – листья, розетки:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку моркови, сделайте заготовки для листьев и розеток, выполните нарезку по схеме, уберите учебное рабочее место.

Задание 5. Выполните элементы оформления в технике карвинг из огурца – листья: подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку огурца, сделайте заготовки для листьев, выполните нарезку по схеме, уберите учебное рабочее место.

Задание 6. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи и выемки, доски с

соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов,
выполните обработку и нарезку сельди,
сварите вкрутую и охладите яйца,
подготовьте сливочное масло – зачистите и размягчите его,
очистите яйца,
нарежьте пшеничный и ржаной хлеб тонкими пластами, удалите корки,
тонко нарежьте сыр,
нарежьте кружочками огурцы, полосками маринованный перец,
приготовьте канапе на сыром и рыбными продуктами и яйцом,
уберите учебное рабочее место.

Задание 7. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом. Оформите схему сервировки при отпуске.

Задание 8. Проведите органолептическую оценку качества продукции: канапе с сыром, канапе с сельдью и яйцом. Заполните таблицу.

Задание 9. Составьте технологические схемы приготовления: помидор фаршированных, яиц, фаршированных салатом.

Задание 10. Разработайте технологическую карту на яйца, фаршированные салатом для «КАФЕ ВСТРЕЧ». Какие виды салатов можно использовать для фарширования яиц? Какими заправками заправляются такие салаты?

Задание 11. Выполните элементы оформления в технике карвинг из помидор – цветок шиповника, розу:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку, очистку помидор, выполните нарезку по схемам, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

Задание 12. Составьте технологическую схему приготовления закусочного торта (по рецептуре слоёного бутерброда).

Задание 13. Разработайте технологическую карту на рулетики из ветчины для ООО «Интеграл», кафе-бара «Ермак».

Задание 14. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2 порций рулетиков из ветчины, 4 порций закусочного торта. Какие замены сырья можно выполнять при изготовлении такой продукции на предприятии питания?

Задание 15. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: лука, редиса - лотоса:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку редиса, очистку лука, выполните нарезку лука тайским ножом по схеме, выполните нарезку редиса зубчатым ножом по схеме, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

Задание 16. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: закусочного торта (слоёного бутерброда):

подготовьте производственный стол,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи и выемки, доски с соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов,
выполните обработку и нарезку ветчины, сварите вкрутую и охладите яйца,
подготовьте сливочное масло – зачистите и размягчите его, очистите яйца,
нарежьте ржаной хлеб тонкими пластами, удалите корки,
измельчите петрушку, соедините с маслом и солью, приготовьте яично-масляную смесь,
приготовьте колбасно-масляную смесь,

приготовьте торт, поочерёдно намазывая ломтики хлеба различными масляными смесями, чередуя их,

поставьте на охлаждение, оформите поверхность закусочного торта зелень и слайсами ветчины, уберите учебное рабочее место.

Задание 17. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: корнетиков с муссом ветчинным:

подготовьте производственный стол,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, лопатки, венчики, доски с соответствующей маркировкой, тару для сырья и отходов,

выполните обработку и нарезку слайсов ветчины,

приготовьте мусс ветчинный – измельчите ветчину, соедините со сливочным маслом, тёртым сыром, сливками, лимонным соком, солью и специями,

сверните конус из ветчины, заполните его муссом,

выполните глазировку корнетиков мясным желе, охладите,

оформите поверхность из корнета размягчённым сливочным маслом,

уберите учебное рабочее место.

Задание 18. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: закусочного торта, корнетиков с муссом ветчинным. Оформите схему сервировки при отпуске.

Задание 19. Выполните органолептическую оценку качества продукции: закусочного торта, корнетиков с муссом ветчинным.

Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, морепродуктов, мяса, субпродуктов и сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи

Задание 1. Какие виды рыбы можно подобрать для приготовления сложных холодных блюд из рыбы - рубленных рулетов?

Задание 2. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления рулета (галантина) из трески, если для приготовления берётся 0.3 кг трески мороженой для специального обслуживания в кафе. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 3. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления шуки фаршированной, если для приготовления берётся 0.8 кг шуки охлаждённой для обслуживания в ресторане. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 4. Выполнить сводный расчёт необходимого сырья для приготовления рулета из трески и шуки фаршированной.

Задание 5. Разработать технико-технологическую карту на шуку фаршированную заливную с гарниром и соусом.

Задание 6. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: огурца - бордюра:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку огурца,

выполните нарезку огурца малым ножом по схеме,

заверните лепестки из огурца через один по схеме,

соберите бордюры на блюде,

уберите учебное рабочее место.

Задание 7. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: огурца - розу:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, нож-выемку, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку огурца,

выполните нарезку заготовок ножом из огурца,

выполните нарезку огурца ножом-выемкой по схеме,

соберите цветы на блюде,

уберите учебное рабочее место.

Задание 8. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рыбы заливной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,

выполните разделку рыбы на филе с кожей без костей,

выполните припускание рыбы в сотейнике,

сварите и охладите морковь, почистите,

приготовьте из рыбного бульона желе и осветлите его,

нарежьте лимон, морковь кружочками,

выполните процесс заливания рыбы в формы,

поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,

уберите учебное рабочее место.

Задание 9. Выполните отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов рыбы заливной с гарниром.

Задание 10. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: щуки фаршированной заливной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: лопатки, сковороды, рыбный котёл, кастрюли, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки, кулинарную нить,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, молоко, хлеб, лук, чеснок, жир, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,

выполните снятие кожи рыбы чулком,

проведите обработку лука, нарежьте, спассеруйте,

измельчите мякоть рыбы на мясорубке,

соедините все компоненты фарша, перемешайте,

заполните кожу рыбы фаршем, зашейте, придайте форму целой рыбы,

выполните припускание полуфабриката в рыбном котле,

сварите и охладите морковь, почистите,

приготовьте из рыбного бульона желе и осветлите его,

нарежьте лимон, морковь кружочками,

выполните процесс заливания рыбы в формы,

поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,

уберите учебное рабочее место.

Задание 11. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого производственного оборудования и инвентаря: галантина из трески:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: лопатки, сотейники, сковороды, разделочные доски, ножи соответствующей маркировки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – мясорубку, миксер,

электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из рыбы: рыбу, яйца, молоко, хлеб пшеничный, лук, масло сливочное, чеснок, соль, хрен, сметану, помидоры свежие,

выполните снятие с рыбы филе с кожей,
измельчите мякоть рыбы на мясорубке,
взбейте яйца, приготовьте фарш,
приготовьте полуфабрикат рулета для галантина,
выполните варку галантина, охлаждение под прессом,
поставьте на охлаждение в холодильный шкаф,
уберите учебное рабочее место.

Задание 12. Выполнить отпуск с подбором необходимой посуды и столовых приборов: щуки фаршированной заливной с гарниром, галантина из трески.

Задание 13. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – рыбы заливной с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска рыбы заливной с гарниром, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 14. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – галантина из рыбы:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска галантина из рыбы, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 15. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из рыбы – щуки фаршированной заливной:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска щуки фаршированной заливной, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 16. Можно ли выполнить замену мяса говядины (верхнего и внутреннего куска тазобедренной части) при изготовлении рулета на другой сорт мяса? Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении омлетной массы в процессе приготовления такого рулета?

Задание 17. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления Уральского рулета из говядины с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций - 2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 18. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления мяса свинины отварного с гарниром с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций -2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 19. Выполните расчёт необходимого сырья для мяса свинины заливного с гарниром с подбором необходимого соуса и гарнира, заданное количество порций -2. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 20. Разработайте технологическую схему на мясной рулет из телятины с ветчиной со сложным гарниром и соусом.

Задание 21. Разработайте технико-технологическую карту на террин из фуа-гра с сельдерем.

Задание 22. Разработайте технико-технологическую карту на поросенка отварного со сложным гарниром и соусом.

Задание 23. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: дайкона - лилию:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, тайский нож, ножницы, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и очистку дайкона,
подготовьте конусную заготовку из дайкона,
выполните нарезку дайкона тайским ножом по схеме,
вырежьте лепестки ножницами по схеме,
оформите лилию тычинкой,
уберите учебное рабочее место.

Задание 24. Изготовить элементы оформления сложных холодных закусок из овощей: моркови - хризантему:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: малый нож, ножницы, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,
выполните мойку и очистку моркови,
выполните нарезку заготовок ножом из моркови,
выполните нарезку моркови по схеме,
соберите цветы на блюде,
уберите учебное рабочее место.

Задание 25. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: мяса заливного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, ОС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: свинину, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,
выполните обработку и зачистку мяса,
выполните варки мяса в кастрюле, затем охладите его,
сварите и охладите морковь, почистите,
приготовьте из мясного бульона желе и осветлите его,
нарежьте лимон, морковь кружочками,
выполните процесс заливания отварного мяса в формы,
поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,
уберите учебное рабочее место.

Задание 26. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: заливного из мясных продуктов в форме с гарниром и соусом:

выполняется процесс варки телятины и языка свиного, в остальном последовательность по заданию 1.

Задание 27. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - языка заливного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сита, лопатки, сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, ОС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из субпродуктов: язык свиной или говяжий, желатин, морковь, зелень петрушки, лимон, воду, соль, хрен, сметану, сырьё для сложного гарнира,

залейте желатин водой для набухания,
выполните обработку и зачистку субпродуктов,
выполните варку субпродуктов в кастрюле, затем охладите его,
сварите и охладите морковь, почистите,
приготовьте из мясного бульона желе и осветлите его,
нарежьте лимон, морковь кружочками,
выполните процесс заливания отварного языка в формы,
поставьте на охлаждение и желирование в холодильный шкаф,
уберите учебное рабочее место.

Задание 28. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: «Уральского рулета» из говядины:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: венчики, сотейники, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: говядину, окорок, яйца, маргарин, кулинарный жир, петрушку, сырьё для сложного гарнира,

приготовьте омлет из яиц и молока,

выполните обработку и зачистку мяса, отбейте порционные куски говядины

нарежьте окорок,

сверните рулет,

проведите тепловую обработку мясного полуфабриката,

охладите мясной рулет, снимите шпагат,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

Задание 29. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из курицы и свинины с черносливом с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: курицу, свинину, чернослив, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

зачистите мякоть курицы, отбейте свинину,

чернослив залейте горячей водой, промойте,

сверните рулет из подготовленного сырья,

сварите и охладите рулет,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

Задание 30. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд - рулетов.

Задание 31. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: венчики, сотейники, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса:

телятину, орехи, яйца, сметану, грибы, смесь трав, лук, маргарин, кулинарный жир, петрушку, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку и зачистку мяса, проведите маринование в течение 12 часов,
выполните обработку грибов,
проведите блендирование и пюрирование мяса,
выполните формовку террина,
проведите тепловую обработку мясного полуфабриката,
охладите мясной террин,
приготовьте фисташковый соус,
подготовьте гарнир и соус для отпуска,
уберите учебное рабочее место.

Задание 32. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд - террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом.

Задание 33. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: поросёнка фаршированного с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: поросенка, свинину, яйца, шпик, горошек зелёный консервированный, молоко, мускатный орех, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку поросёнка, промойте

снимите кожу с поросёнка, промойте,

приготовьте фарш из мякоти поросёнка, свинины, яиц, горошка,

доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование поросёнка, заверните в салфетку,

сварите и охладите поросёнка,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

подготовьте банкетный соус для оформления при отпуске,

уберите учебное рабочее место.

Задание 34. Выполнить отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложного холодного фаршированного блюда.

Задание 35. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из говяжьей печени с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из субпродукта: говяжья печень, масло сливочное, сыр плавленый, морковь, лук, чеснок, мускатный орех, соль, перец, сырьё для гарнира,

выполните обработку печени, промойте

приготовьте фарш из печени и овощей,

доведите его до вкуса солью и специями,

выполните сворачивание рулета,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте хлеб,

уберите учебное рабочее место.

Задание 36. Выполнить отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложного холодного фаршированного блюда.

Задание 37. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром и соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 38. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – «Уральского рулета» из говядины:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 39. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – террина из телятины и шампиньонов с фисташковым соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 40. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из мяса – рулета из говяжьей печени с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 41. Каким образом необходимо произвести замену при сырьевых расчётах, если при изготовлении курицы фаршированной (галантин) использовалась курица потрошёная 1 категории? Какие замены сырья можно выполнить при изготовлении фарша в процессе приготовления такого сложного холодного блюда?

Задание 42. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром, заданное количество порций - 2. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 43. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления курицы фаршированной (галантин) с подбором необходимого соуса и гарнира, масса птицы - 1.5 кг. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 44. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления рулета из курицы и свинины с черносливом с подбором необходимого гарнира, заданное количество порций - 2. Дополнить расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 45. Разработать технологическую карту на курицу фаршированную (галантин) со сложным гарниром и соусом.

Задание 46. Разработать технологическую карту на паштет из дичи в тесте.

Задание 47. Изготовить элементы оформления сложных холодных блюд из фруктов: яблока - стрелы:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: длинный нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов,

выполните мойку и сушку яблока,

подготовьте заготовку из яблока,

выполните нарезку яблока длинным ножом по схеме,

разложите стрелы из яблока по схеме,

уберите учебное рабочее место.

Задание 48. Изготовить элементы оформления сложных холодных блюд из овощей: свёклы

- розу:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: тайский нож, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, выполните мойку и очистку свёклы, выполните нарезку тайским ножом из свёклы по схеме, соберите цветы на блюде, уберите учебное рабочее место.

Задание 49. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, шпажки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: филе птицы, ветчину, яблоки, корицу, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

зачистите филе, промойте и обсушите салфеткой, уложите между двумя слоями пленки, отбейте мясо,

приготовьте начинку из нарезанных яблок с корицей и солью,

сверните рулет из подготовленного сырья, посыпьте оставшимися специями, немного посолите,

выполните запекание и охлаждение рулетов,

подготовьте гарнир для отпуска – вымойте и обсушите салат и инжир,

уберите учебное рабочее место.

Задание 50. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: рулета из курицы и свинины с черносливом с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса: курицу, свинину, чернослив, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

зачистите мякоть курицы, отбейте свинину,

чернослив залейте горячей водой, промойте,

сверните рулет из подготовленного сырья,

сварите и охладите рулет,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

Задание 51. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд – рулетов из птицы.

Задание 52. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря куриного баллотина:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС, шпажки,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – электроплиту, жарочный шкаф, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из птицы: курицу, ветчину (тонкими ломтиками), фисташки, сливочное масло, свиная грудинка, куриная печень, бекон, лука-шалот, чеснок, специи и вкусовые добавки,

обработайте курицу,
приготовьте начинку,
сверните куриный баллотин из подготовленного сырья, посыпьте оставшимися специями,
немного посолите,
выполните запекание и охлаждение куриного баллотина,
уберите учебное рабочее место.

Задание 53. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных блюд – куриного баллотина.

Задание 54. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: курицы фаршированной (галантин) с гарниром и соусом:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса птицы: курицу, свинину, яйца, шпик, горошек зелёный консервированный, молоко, мускатный орех, соль, перец, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку птицы, промойте

снимите кожу с птицы, промойте,

приготовьте фарш из мякоти птицы, свинины, яиц, горошка,

доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование курицы, заверните в салфетку,

сварите и охладите курицу,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

подготовьте банкетный соус для оформления при отпуске,

уберите учебное рабочее место.

Задание 55. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов сложных холодных фаршированных блюд и мяса птицы.

Задание 56. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря: фаршированной печеню гусиной грудки:

подготовьте производственный стол, подберите необходимый производственный инвентарь, тару и кухонную посуду: сотейники, кастрюли, разделочные доски, ножи с маркировкой МС,

подготовьте технологическое оборудование к эксплуатации – миксер, мясорубку, электроплиту, холодильный шкаф,

взвесьте необходимое сырьё для приготовления сложного холодного блюда из мяса птицы и субпродуктов, сырьё для сложного гарнира,

выполните обработку гусиной грудки, промойте и отбейте,

приготовьте фарш,

доведите его до вкуса солью и специями,

выполните фарширование гусиной грудки, заверните в салфетку,

сварите и охладите фаршированную гусиную грудку,

подготовьте гарнир для отпуска – нарежьте овощи,

уберите учебное рабочее место.

Задание 57. Выполните отпуск с подбором необходимой столовой посуды и столовых приборов фаршированной печеню гусиной грудки.

Задание 58. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – куриного рулета с яблочной начинкой и ветчиной с гарниром:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки

качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 59. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – рулета из курицы и свинины с черносливом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 60. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного блюда из птицы – курицы фаршированной (галантин) с гарниром и соусом:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска блюда, выполните отпуск в индивидуальную посуду – мелкие столовые тарелки, подготовьте столы для дегустации, столовую посуду, столовые приборы, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Организация и технология приготовления сложных холодных соусов

Задание 1. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления имбирного маринада на 10 порций, выход маринада на 1 порцию - 20 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 2. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления соуса майонез с корнишонами (соус тартар) на 20 порций, выход соуса на 1 порцию - 15 г. Дополните расчёт необходимым количеством соли и специй.

Задание 3. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления дрессинга из белого вина с луком-шалотом на 50 порций, выход соуса на 1 порцию - 10 г.

Задание 4. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный зелёный соус.

Задание 5. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный мексиканский соус-дип - гуакамоле.

Задание 6. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный имбирный маринад.

Задание 7. Разработайте технико-технологическую карту на сложный холодный дрессинг из белого вина с луком-шалотом.

Задание 8. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса майонез:

подготовьте производственный стол, миксер,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё: яйца, масло растительное, соль, горчицу, уксус,

выполните обработку и приготовление меланжа,

отделите яичные белки от желтков,

соедините желтки, соль, горчицу, взбивайте на медленных оборотах,

постепенно добавляйте во взбиваемый соус растительное масло, чередуя его с уксусом,

завершите процесс взбивания соуса,

уберите учебное рабочее место.

Задание 9. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса айоли:

подготовьте производственный стол, миксер,

подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов,

взвесьте необходимое сырьё: майонез, чеснок, соль,
выполните подготовку чеснока,
измельчите чеснок,
соедините майонез с измельчённым чесноком,
выполните процесс взбивания соуса на холоде блендером,
уберите учебное рабочее место.

Задание 10. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - соуса тартар:

подготовьте производственный стол, миксер,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, тёрку,

взвесьте необходимое сырьё: майонез, консервированные огурцы, каперсы, эстрагон, петрушку,

выполните обработку и очистку огурцов,
выполните обработку каперсов, эстрагона, петрушки,
нарежьте огурцы,
соедините подготовленные ингредиенты,
перемешайте, доведите до необходимого вкуса,
уберите учебное рабочее место.

Задание 11. Выполните технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - дрессинга из белого вина с луком-шалотом:

подготовьте производственный стол, миксер, подберите необходимый производственный инвентарь, тару: лопатки, тару для сырья и отходов, взвесьте необходимое сырьё: белое сухое вино, горчица, лук-шалот, чеснок, розмарин, тимьян, каперсы, базилик, соль, перец, выполните подготовку чеснока, измельчите чеснок, вино белое п/сухое довести до кипения, опустите нашинкованный лук-шалот, добавить чеснок и травы, проварите 5 мин., остудить, дать настояться 1 час, процедить, выпарите до половины первоначального объема, ввести нарезанные каперсы, посолить, поперчить, все смешайте в отдельной посуде, взбей венчиком, уберите учебное рабочее место.

Задание 12. Выполнить технологический процесс приготовления с безопасным использованием необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря - дрессинга йогуртового:

подготовьте производственный стол, миксер,
подберите необходимый производственный инвентарь, тару: ножи, доски с маркировкой ОС, тару для сырья и отходов, тёрку,

взвесьте необходимое сырьё: горчица, уксус, чеснок, растительное масло, йогурт, каперсы, лимон, соль, перец,

выполните обработку лимона,
выполните обработку каперсов,
выдавите лимонный сок,
соедините подготовленные ингредиенты,
перемешайте, доведите до необходимого вкуса,
уберите учебное рабочее место.

Задание 13. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного соуса - айоли:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 14. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного соуса – тартара:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в

индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 15. Проведите органолептическую оценку качества сложного холодного йогуртового дрессинга:

подготовьте столы, производственный инвентарь для отпуска соуса, выполните отпуск в индивидуальную посуду – стопки, подготовьте столы для дегустации, закусочные тарелки, чайные ложки, стаканы с водой, салфетки для проведения органолептической оценки качества блюда для всех участников в учебном кулинарном цехе, выполните органолептическую оценку качества.

Задание 16. Подготовьте обеденные столы, стулья для выполнения сервировок и обслуживания при подаче сложной холодной кулинарной продукции. Подготовьте столовую посуду, столовые приборы и столовое бельё для выполнения сервировок и обслуживания. Выполните процесс расстановки мебели, накрытия столов скатертями.

Задание 17. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд в дневное время, используя мелкие столовые тарелки, столовые и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей холодного блюда с соусом в индивидуальной посуде.

Задания 18. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд в вечернее время, используя мелкие столовые и закусочные тарелки, столовые, рыбные и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей холодной закуски с соусом в индивидуальной посуде.

Задания 19. Выполните процесс предварительной сервировки для подачи сложных холодных блюд для банкетного обслуживания, используя мелкие столовые и закусочные тарелки, столовые, рыбные и закусочные приборы, фужеры, бокалы, рюмки и полотняные салфетки по схеме. Выполните процесс досервировки стола с подачей сложного холодного блюда с соусом многопорционной посуде (на блюде).

Задание 20. Выполните варианты оформления тарелок с использованием холодных соусов: подготовьте производственный стол для выполнения процесса оформления тарелок, подберите необходимый производственный инвентарь, кухонную посуду: шпажки и зубочистки, бумажные салфетки, пергаментную бумагу, ножницы, кондитерские ложки, кисти силиконовые,

подготовьте соусы для декорирования – майонез, кетчуп, горчицу,

подготовьте из пергаментной бумаги корнеты для соусов,

заполните корнеты соусами – майонезом, кетчупом, горчицей,

подготовьте мелкие однотонные столовые тарелки для декорирования,

выполните процесс оформления тарелки «змейкой» из корнетов двумя контрастными соусами, используя шпажку и салфетки, по схеме,

выполните процесс оформления тарелки «веером» из корнетов тремя контрастными соусами, используя шпажку и салфетки,

уберите учебное рабочее место.

Задание 21. Выполните варианты оформления тарелок с использованием холодных соусов: подготовьте производственный стол для выполнения процесса оформления тарелок, подберите необходимый производственный инвентарь, кухонную посуду: шпажки и зубочистки, бумажные салфетки, пергаментную бумагу, ножницы, кондитерские ложки, кисти силиконовые,

подготовьте соусы для декорирования – соевый соус, бальзамический маринад,

подготовьте из пергаментной бумаги корнеты для соусов,

заполните корнет соусом – соевым соусом, бальзамико,

подготовьте мелкие однотонные столовые тарелки для декорирования,

выполните процесс оформления тарелки «зигзагом» соусом бальзамико, по схеме,

выполните процесс оформления тарелки изогнутыми линиями и точками соусом бальзамико, по схеме,

выполните процесс оформления тарелки соевым соусом с помощью кисти,

уберите учебное рабочее место.

Варианты заданий для оценки знаний

1. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных соусов – майонез и его производных.
2. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного соуса– соуса тартар.
3. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса– соуса тартар.
4. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 500 г соуса тартар, используя необходимые формулы.
5. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса тартар.
6. Перечислите основные требования к качеству сложных холодных соусов – майонез и его производных.
7. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса ткемали при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный кислый пересоленный вкус, цвет соуса – тёмно-коричневый, консистенция–жидкой сметаны.
8. Перечислите основные ингредиенты для приготовления холодных заправок – соуса винегрет и его производных.
9. Составьте технологическую схему приготовления сложной холодной заправки– соуса винегрет.
10. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса – соуса винегрет.
11. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 2500 г соуса винегрет, используя необходимые формулы.
12. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса песто.
13. Перечислите основные требования к качеству холодных заправок – соуса винегрет и его производных.
14. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса песто при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный вкус чеснока и сыра, цвет соуса – светло-зелёный, аромат – слабо выраженный.
15. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных маринадов на основе укусов и растительного масла.
16. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного соуса– соуса айоли.
17. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией при отпуске сложного холодного соуса – соуса айоли.
18. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 1500 г соуса айоли, используя необходимые формулы.
19. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса айоли.
20. Перечислите основные требования к качеству сложных холодных маринадов на основе укусов и растительного масла.
21. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: соуса айоли при проведении бракеража имеет недостаточно насыщенный кислый пересоленный вкус, цвет соуса – тёмно-коричневый, консистенция – жидкой сметаны.
22. Перечислите основные ингредиенты для приготовления сложных холодных дрессинговна основе кисломолочных продуктов и растительного масла.
23. Составьте технологическую схему приготовления сложного холодного дрессинга– из белого вина с луком шалот.
24. Подберите варианты сочетаний с кулинарной продукцией сложного холодного дрессинга – из белого вина с луком шалот.
25. Выполните расчёт необходимого сырья для приготовления 5000гсложного холодного дрессинга – из белого вина с луком шалот, используя необходимые формулы.
26. Разработайте схему сервировки при подаче сложного холодного соуса– соуса

шантильи.

27. Перечислите основные требования к качеству сложного холодного дрессинга – йогуртового.

28. Охарактеризуйте причину производственного дефекта, возможные способы устранения: йогуртовый дрессинг при проведении бракеража имеет насыщенный острый пересоленный вкус, цвет дрессинга – тёмно-коричневый, консистенция густой сметаны.

Перечень практических заданий:

1. Разработать технологическую карту канапес морепродуктами и рыбой для кафе «Лушниковское» с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
2. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи канапе.
3. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций терринов из овощей и грибов для кафе-бара «Ермак».
4. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – профессиональный кухонный комбайн.
5. Разработать технологическую схему тапас с яично-сырной начинкой для гастроба «Время есть!».
6. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – яиц столовых.
7. Разработать технологическую карту мусса из печени с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
8. Выполнить схему организации рабочего места в холодном цехе для производства сложной холодной закуски - мусса из печени.
9. Разработать технологическую схему карпаччо из красной рыбы.
10. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления карпаччо из красной рыбы, заполнить таблицы.
11. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 15 порций филе птицы под майонезом для кафе «То самое кафе».
12. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи сложной холодной закуски – филе птицы под майонезом.
13. Разработать технико-технологическую карту рыбы фаршированной заливной с гарниром для национального ресторана с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
14. Выполнить органолептическую оценку качества пищевого продукта – желатина пищевого.
15. Разработать технологическую схему рулета из различных видов рыбы (щуки, лосося) для приготовления в кафе «Галерея вкуса».
16. Выполнить органолептическую оценку качества готовой продукции – рыбного рулета.
17. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 50 порций баллотина из поросёнка для кафе «Встреч» с подбором гарниров и соусов для отпуска.
18. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи на банкете баллотина из поросёнка.
19. Разработать технологическую карту мясного рулета (говядина, омлет, сухофрукты) с выполнением необходимых сырьевых расчётов для кафе «Встреч».
20. Подобрать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь для приготовления мясного рулета (говядина, омлет, сухофрукты), заполнить таблицы.
21. Разработать технологическую схему приготовления мяса заливного со сложным гарниром и 2-3 соусами.
22. Выполнить схему организации рабочего места в холодном цехе для производства мяса заливного со сложным гарниром и 2-3 соусами.
23. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – террина из птицы и дичи.
24. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – электрическую плиту.
25. Разработать технико-технологическую карту соуса тартарс выполнением необходимых сырьевых расчётов.

26. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – планетарный миксер.
27. Разработать технологическую схему приготовления дрессинга из белого вина с луком-шалотом.
28. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи салата овощного, заправленного дрессингом.
29. Подобрать столовую посуду и приборы для подачи соуса-дипа - гуакомоле с крекерами.
30. Выполнить органолептическую оценку качества основного продукта – помидор свежих.
31. Разработать технологическую карту волованов с икрой для кафе «Галерея вкуса» с выполнением необходимых сырьевых расчётов.
32. Выбрать и выполнить один из способов сервировки для подачи волованов.
33. Выполнить расчёт необходимого сырья для приготовления 25 порций национального салата, для кафе-бара «Ермак».
34. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – блендер.
35. Разработать технологическую схему кальмаров, фаршированных креветками с овощами и рисом, для приготовления в кафе «Галерея вкуса».
36. Выполнить органолептическую оценку качества сырья – креветок варёно-мороженых.
37. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – рулета из говяжьей печени.
38. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – микроволновую печь.
39. Выполнить схему организации рабочего места в доготовочном цехе для производства сложного холодного блюда – перепёлок жареных с гарниром.
40. Подобрать и подготовить к безопасной эксплуатации технологическое оборудование – жарочный шкаф.

4.3. Перечень производственных работ по учебной практике и практике по профилю специальности.

Учебная практика:

1. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании.
2. Требования к контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
3. Методы контроля качества. Порядок проведения контроля. Испытательные лаборатории.
4. Идентификация услуг общественного питания.
5. Идентификация сырья и продукции.
6. Фальсификация сырья и продукции.

Практика по профилю специальности:

1. Значение холодных закусок в питании. Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок. Технология приготовления бутербродов.
2. Технология приготовления салатов. Методы оформления, способы и температура подачи.
3. Технология приготовления легких и сложных холодных закусок. Методы оформления, способы и температура подачи.
4. Технология приготовления банкетных закусок. Требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, сроки хранения и реализации.
5. Ассортимент сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. Технология приготовления сложных холодных блюд из мяса. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из мяса.
6. Технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы. Методы сервировки,

способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы.

7. Технология приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы.

8. Технология приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и кролика. Методы сервировки, способы и температура подачи. Варианты оформления сложных холодных блюд из птицы, дичи, кролика.

9. Гарниры для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

10. Заправки для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы.

11. Техника приготовления украшения для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов.

12. Технология приготовления сложных соусов. Ассортимент сложных соусов и вкусовых добавок для сложных холодных соусов, варианты их использования. Виды технологического оборудования и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов.

13. Технология приготовления сложных соусов. Правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов. Правила соусной композиции. Технология приготовления и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов.

14. Технология приготовления сложных соусов. Варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов. Сроки хранения и реализации.

15. Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Ассортимент сложных холодных блюд из овощей и грибов. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов.

16. Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Методы сервировки, варианты оформления, техника приготовления украшений, способы и температура подачи сложных холодных блюд из овощей и грибов.

17. Технология приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из овощей и грибов. Сроки хранения и реализации

4.1.2. Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			36
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	12
2	Тема 1.2. Характеристика процессов	4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим	12

	приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок		12
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			36
4	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
5	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
6	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
7	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации	16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6

	холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
8	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6
ИТОГО		72 часа (2	
		недели)	

4.1.3. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика).

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента			18
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).	6
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных	Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	6

	изделий и закусок	ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	6
МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			18
4	Тема 2.1. Приготовление, хранение соусов, заправок сложного ассортимента	6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
5	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	
6	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
7	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		6
8	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации		

	холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента		
ИТОГО 36 часов (1 неделя)			

4.2 Требования к отчету практической подготовки (учебная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Приложение;

Заголовки структурных элементов отчета (содержание, задания, список использованной литературы, приложения) печатаются заглавными буквами без точки на конце.

Содержание, задание, список использованной литературы, приложения начинаются с новой страницы.

4.3 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – Times New Roman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Е);

- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ З);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ И);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ К);
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Л)
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ М)
- Отчет;
- Приложение (ТК, ТТК);

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценивания решения теоретического вопроса (ситуационной задачи), или решения практической задачи

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний: обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы: обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе. .
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах: обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах: студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной задачи на практике.

5.2. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; полноты и своевременности представления дневника - отчета учебной практики в соответствии с заданием.

Итоговая оценка за практическую подготовку (учебная практика) практику указывается в аттестационном листе.

Формой отчетности студента по практической подготовке (учебная практика) является дневник о выполнении работ и приложений к дневнику, свидетельствующих о закреплении знаний.

5.3. Критерии оценивания отчета по практической подготовке (производственная практика)

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (производственная практика) осуществляется руководителем практики от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» руководителями практики от организации.

Предметом оценки по практической подготовке (производственная практика) является приобретение практического опыта.

Контроль и оценка по практической подготовке (производственная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по производственной практике соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам практической подготовки (производственная практика) руководителями практики от организации и от ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практической подготовки (производственная практика).

Практика завершается защитой отчета по практике при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум» об уровне освоения профессиональных и общих компетенций; наличия положительной характеристики и сертификата от организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника - отчета о производственной практике в соответствии с заданием на практическую подготовку (производственная практика). Итоговая оценка за практику указывается в аттестационном листе.

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УПР
_____ / О.В.Суровцов /
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность / профессия	
Наименование структурного подразделения (кафедра / отделение)	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).	до начала практики	
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до окончания практики	

7	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до окончания практики	
8	Защита по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:
руководитель практики от образовательной организации

_____ «___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «___» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:
обучающийся

_____ «___» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ О.В. Суровцов

«___» _____ 202 г.

ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

по ПМ. 01 _____

Студенту; _____

Специальности _____

Группы _____

Место практики _____

Начало практики: «___» _____ 202 г. Окончание практики: «___» _____ 202 г.

№	Содержание практики	Колич. часов
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
Итого		

Руководитель практики от ГБПОУ «ЮТТ»

_____ (подпись)

_____ (И.О.Фамилия)

Форма дневника практической подготовки

(наименование образовательной организации)

(наименование структурного подразделения (кафедра / отделение))

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность / профессия	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7.			
8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:

обучающийся

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

Дневник проверил:

руководитель практики от образовательной организации

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

(уч. степень, уч. звание, должность)

Дневник проверил(при проведении практики в профильной организации):

руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«___» _____ 20__ г.

(дата)

(уч. степень, уч. звание, должность)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

(Ф.И.О.)

Профессии/специальность _____.

(код и наименование профессии/специальности)

группа _____ курс _____ форма обучения очная с "___" ___ 202___ г. по "___" ___ 202___ г.

Прошел (а) практическую подготовку по: ПМ. 01 _____

За время практической (по профилю специальности) подготовки сформированы профессиональные компетенции:

№	ПК	уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций		
		Не освоена	Частично освоена	Полностью освоена
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

*отметить знаком «+» в нужной графе Оценка по результатам практики:

Руководитель практики от профильной организации

(подпись)

(И.О. Фамилия)

(дата)

МП.

Руководитель практики от образовательной организации:

(подпись)

(И.О. Фамилия)

**Характеристика руководителя практики от профильной организации
(при проведении практики в профильной организации)**

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

Оценка по практике:_____.

Руководитель практики от профильной организации

«___» _____ 20___ г.
