Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

Контрольно-измерительные материалы
по ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»
профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2150C046E71AC3A606E8ACA64E5913D5
Владелец: Ляшок Сергей Иванович
Действителен: с 12.09.2023 до 05.12.2024

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов 3

1.1. Область применения

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе 3

1.2.1. Общие положения об организации оценки
1.2.2. Промежуточная аттестация
1.2.3. Итоговая аттестация

1.3. Инструменты оценки теоретического материала 5

1.4. Инструменты оценки практического этапа оценки результатов освоения программы 7

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 13

2.1. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 13*

2.2. *Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации 61*

1. ***ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ)***

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер».

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

КИМ предназначены для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля: **ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.**

К демонстрационному экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01, и МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, учебной и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен демонстрационный. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: (в соответствии с вариантом).

Объектом, оценивая, является приготовление кулинарной продукции – мясных, рыбных блюд, горячих супов и соусов, блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, блюд из яиц, творога, муки.

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

1.2.2. Промежуточная аттестация

Шифр	*Наименование элемента программы*	*Вид промежуточной аттестации*	*Форма проведения*
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих	Экзамен	Тестирование

	блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Экзамен	Тестирование
УП. 02.	Учебная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПП.02	Производственная практика	Дифференцированный зачет	Практическое задание
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Демонстрационный экзамен	Практическое задание на рабочем месте повара

1.2.3. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по профессии соответствующей требованиям ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер базового уровня подготовки, в т. ч. уровень сформированности общих и профессиональных компетенций и компетенций по стандартам Worldskills.

Тематика выпускной (квалификационной) работы (ВКР) разработана в соответствии с содержанием профессиональных модулей

Форма ГИА:

Выполнение выпускной практической квалификационной работы и защита письменной экзаменационной работы.

В случае участия обучающихся в демонстрационном экзамене по стандартам WorldSkills (далее – ДЭ) тематика ВКР соответствует также компетенциям WorldSkills: «Поварское дело», «Кондитерское дело» и выполнение выпускной практической квалификационной работы может быть заменено на сдачу демонстрационного экзамена с учетом требований стандартов WorldSkills.

Выполнение практической части – составляется меню обеда для каждого обучающегося из утвержденного ассортимента блюд. Выпускники демонстрируют практические компетенции приготовления и оформления блюд по меню в учебной лаборатории в присутствии членов государственной экзаменационной комиссии. Каждое блюдо оценивается отдельно, а затем выставляется общая оценка за работу.

Защита письменной экзаменационной работы – выпускник представляет в государственную экзаменационную комиссию проверенную письменную экзаменационную работу с отзывом руководителя ВКР и электронную презентацию выпускной квалификационной работы, наряд на выполнение выпускной практической квалификационной работы.

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме демонстрации освоенных профессиональных компетенций и включать выполнение практического задания на рабочем месте повара. Демонстрационный экзамен может проводиться в два этапа: 1 этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения 1 этапа является допуском ко второму этапу – выполнению практического задания на рабочем месте. Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – работодатель. При проведении демонстрационного экзамена по ПМ по стандартам WSR

оценку компетенций проводят экспертами WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

1.3. Инструменты оценки для теоретического материала

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	***Критерии оценки***	***Формы и методы оценки***	***Тип заданий***	***Проверяемые результаты обучения***
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания	Прочные знания основ изучаемой дисциплины; глубина и полнота раскрытия темы; владение профессиональной терминологией; аргументированный, логичный, последовательный ответ – «отлично», одна, две неточности в ответе – «хорошо», ответ недостаточно раскрыт и аргументирован, несколько ошибок в ответе –«удовлетворительно»	Для оценки письменного/устного опроса	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету	*ПК 2.1.-2.8.* *ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11*
Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции; последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения	Для тестирования: 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично Правильный выбор оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов Правильное выполнение требований к оформлению документов Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение	тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулировка правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)	Тест (компьютерный или на бумажной основе)	*ПК 2.1.-2.8.* *ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11*

санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектирования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Методы, технология приготовления. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при	профессиональной терминологии **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в	- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;	Практическая/ лабораторная работа	*ПК 2.1.-2.8.* *ОК 1 - ОК 7, ОК 9 – ОК 11*

приготовлении полуфабрикатов. Требования к условиям и срокам хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции.	оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.			

1.4. Инструменты для оценки практического этапа

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции	***Критерии оценки***	***Методы оценки*** *собеседование)*	***Место проведение оценки***	***Проверяемые результаты обучения***
Действия: Подготовка, уборка рабочего места (ПК 2.1) повара для: -приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок (ПК 2.2-2.7),	**Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной продукции в соответствии с видом профессиональной деятельности	Учебный кулинарный цех	*ПК 2.1.-2.8.*

Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов ***Умения:*** Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности,	оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности и выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если		Учебный кулинарный цех	*ПК 2.1.-2.8.*

пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции.	Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. С учетом требований WSR по компетенциям Поварское дело: Организация работы: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) **(ПК 2.1).** Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). **(ПК 2.1).** Раздельное использование контейнеров для мусора Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП			

Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ***Умения:*** Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	(сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках, правильная дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте) Адекватный выбор и правильное, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. **Приготовление:** Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с предварительной заявкой Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления			*ПК 2.1.-2.8.*

Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление кулинарной продукции разнообразного ассортимента: - приготовление супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий закусок ***(ПМ02),*** Оформление и отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). **Умения:** Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, оформления и подачи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления. Соблюдать температурный и временной режим процессов	**Презентация (визуальная оценка и дегустация):** Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием Соблюдение массы блюда, изделия Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки)			*ПК 2.1.-2.8.*

приготовления и подачи. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Определять степень готовности, доводить до вкуса и определенной консистенции. Подбирать гарниры и соусы для обеспечения гармоничного сочетания. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). Соблюдать выход готовой кулинарной продукции в соответствии с заданием. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	Гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/ композиция) Гармоничность вкуса и аромата готовой продукции в целом и каждого компонента Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию			

2. ***ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации***

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Задания №	
Проверяемые знания, умения	***Критерии оценки***
Знания: Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы и правила порционирования (комплектования),упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий	***Тестирование:*** Критерии оценки 60% - «3» удовлетворительно 70- 80% - «4» хорошо 90% - и выше «5» отлично
Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов перед	**Текущий контроль:** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных

использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем местеоборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты. Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования. Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. **Действия:** Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,закусок. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих	занятий, учебной и производственной практики **Оценка «5»** ставится, если Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме. **Оценка «4»** ставится, если Работа выполнена учащимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы. **Оценка «3»** ставится, если Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи учителя или хорошо подготовленных и уже выполнивших на «отлично» данную работу учащихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Учащийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе с источниками знаний или оборудованием. **Оценка «2»** ставится, если Результаты, полученные учащимся, не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

блюд, кулинарных изделий, закусок	
Условия выполнения задания *1. Максимальное время выполнения заданий*_____	

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 2.1 -3.5

Задание №1

1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?
   А) повышают калорийность
   Б) придают цвет
   В) придают вкус и аромат

2. Какой алгоритм приготовления костного бульона правильный:

А) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

В) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке?

3. Какой алгоритм приготовления мясо-костного бульона правильный:

А) мясо одновременно с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой

Б) мясо с костями заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке

В) варят мясной бульон, добавляют грудинку или лопатку и варят в течение 2-2,5 ч до готовности?

4. С какой целью овощи для супов пассеруют

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

5. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучнуюпассеровку

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и

стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира?

6. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»

А) соломка

Б) шашки

В) рубка?

7. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов

А) пассерование

Б) варка

В) припускание

Задание № 2

1. Какой тепловой обработке подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников

А) варка

Б) бланширование

В) припускание

2. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной?

А) составом мясных продуктов

Б) подачей

В) отпуском?

3. При какой температуре подают горячие супы?

А) 40…50^{0}С

Б) 70…75^{0}С

В) 80……..85^{0}С

4. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов

А) до кислотосодержащих продуктов

Б) после кислотосодержащих продуктов

В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

5. С какой целью на рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники

А) для недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

Б) хранение концентрированного бульона

В) хранение пассеровок?

6. Какие наполнители вводят в красный основной соус:

А) подготовленная красная сухая мучная пассеровка., пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

Б) белая мучная жировая пассеровка

В) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые коренья?

7. Какой соус имеет неоднородную консистенцию

А) томатный

Б) грибной

В) паровой?

8. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов

А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

Б) сметана, бульон, растительное масло

В) сливки, сметана, уксус

Г) растительное масло, уксус

Д) растительное и сливочное масло?

9. Какие соусы относятся к холодным

А) заправки, маринады, сливки

Б) майонез, маринады, заправки

В) красный, майонез, молочный

Г) белый, сметанный, молочный?

10. Укажите продолжительность хранения яично-масляных соусов

А) до 2 ч

Б) 4 ч

В) 1 ч

Г) 30 мин.

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 3

1. Перечислите способы подготовки свеклы для борщей _____

_____

2. Назовите ассортимент супов по жидкой основе:

_____

_____

3. Почему при варке молочного рисового супа крупу отваривают в воде

А) Это ускоряет процесс приготовления

Б) способствует приготовлению крупы

В) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа?

4. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

5. Перечислите гарниры для сладких супов _____

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 4

1. Заполните таблицу:

Суп	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Борщи				
Щи				
Рассольники				
Овощные				
Из круп				

С макаронными изделиями				
Суп-пюре				
Молочные				
Окрошки				
Сладкие				

2. Укажите консистенцию и использование разных видов молочных соусов.

Консистенция молочного соуса	Использование

3. Какое сырье используют для приготовления сладких соусов?_____
_____

4. Заполните таблицу:

Соус	Цвет	Вкус и запах	Консистенция	Форма нарезки и густота наполнителя
Красный основной				
Белый				
Томатный				
Рыбный				
Грибной				
Молочный				
Сметанный				
Яично-				

масляный				
Маринад				
Майонез				

5. Составьте таблицу по указанной форме:

Классификационные признаки	Виды супов

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 6

1. Опишите последовательность приготовления:

А) Бульона из птицы

Б) Грибного отвара

2. Что закладывают раньше:

А) Пассерованные овощи или картофель?

Б) Тушеная квашенная капуста или картофель?

3. В чем отличительные особенности приготовления борща украинского от борща флотского?

4. Перечислите продукты, входящие в состав супа:

А) картофельного с макаронными изделиями?

Б) картофельного с бобовыми?

5. Для каждого предложения подберите соответствующее окончание и запишите ее номер после многоточия.

Предложение	Окончание предложения
1. У вареной птицы… 2. Бобовые перед варкой….	1. Замачивают 2. Отделяют мякоть от костей

3. У печени снимают…. 4. Крупу перед варкой…. 5. Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре …..	3. Просеивают 4. Промывают 5. Протирают 6. Пленку 7. Верхний слой 8. Пассеруют 9. Очистить от грязи и песка 10. Перебирают

6. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ»

Вопрос	Варианты ответов	Ответ
1.Какие продукты используют для яблочного супа? 2. Что является жидкой основой сладкого супа? 3. Как подготовить свежие яблоки для супа? 4. Как подготовить сухофрукты? 5. С чем отпускают сладкий суп? 6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов? 7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов? 8. Как подготовить крахмал для заправки супа? 9. Когда вводят крахмал в суп? 10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?	1.Гарнир, сметана, сливки 2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать 7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевины 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки.	1-… 2-… 3-… 4-… 5-… 6-… 7-…. 8-… 9-… 10-…

7. Составьте таблицу по указанной форме

Наименование холодного супа	Жидкая основа	Состав сырья	Технология приготовления	Отпуск

8. Какие виды гарниров используют при отпуске прозрачных супов?

9. Что такое оттяжка? Что входит в состав оттяжки для мясного бульона?

10.Составьте технологическую схему приготовления соуса «Абрикосовый»

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание № 7

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Луковый	Красный с луком и огурцами	Красный с кореньями	Красный кисло-сладкий
Зеленый горошек				
Лук репчатый				
Масло сливочное				
Морковь				
Огурцы маринованные				
Орехи				
Петрушка				
Сахар				
Соус «Кетчуп»				
Соус красный основной				
Специи				
Уксус				
Чернослив, изюм				

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус			
	Польский	Польский с белым соусом	сухарный	Голландский

Бульон				
Вода				
Масло сливочное				
Зелень петрушки				
Кислота лимонная				
Мука пшеничная				
Сок лимонный				
Соль				
Сухари из хлеба				
Яйца				

Задания для оценки освоения МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий по темам 4.1- 5.2

Вариант 1

1. ***Корнеплод -***

а) картофель; б) свекла; в) чеснок.

2. Кольраби – овощ

а) капустный; б) луковый; в) пряный.

3. Стручковый перец относится к _____ группе овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

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

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -
а) картофель, тыква; б) сельдерей, петрушка; в) свекла, капуста; г) спаржа, шпинат.

6. Корнеплод, содержащий каротин -

а) свекла; б) сельдерей; в) морковь; г) редька.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) очистка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) калибровка.

8. С помощью специального инструмента из картофеля вырезают

а) бочоночки; б) стружку; в) чесночки; г) шарики.

9. Размеры картофеля, нарезанного брусочками:

а) длина 4-5 см, сечение 2 мм;

б) длина 3-4 см, сечение 1 см;

в) длина 4-5 см, сечение 0,5 см.

10. Картофель, нарезанный крупными кубиками, используют для приготовления

а) супов; б) салатов; в) гарниров к холодным блюдам.

11. Используют в отварном виде для гарниров картофель, нарезанный

а) стружкой; б) чесночками; в) бочонками.

12. Очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления маринада морковь нарезают

а) кубиками; б) брусочками; в) соломкой.

14. Разрезав брусочки моркови, получают

а) кубики; б) дольки; в) соломку.

15. Шашки – форма нарезки

а) репчатого лука; б) белокочанной капусты; в) свеклы.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) соломкой; б) шашками; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для крупяных супов, фаршей;

2) полукольца; б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд;

3) дольки; в) для супов, соусов;

4) крошка; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Перезрелые помидоры используют

а) для салатов; б) для фарширования; в) для приготовления супов.

19. Ромбиками нарезают

а) свежие огурцы; б) соленые огурцы; в) стручковый перец.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную морковь; в) зелень петрушки.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с открытой крышкой; б) с закрытой крышкой.

22. Большая продолжительность варки

а) на пару; б) в воде.

23. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

а) горячим; б) теплым: в) остывшим.

24. Для варки в молоке, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кубиками.

25. При температуре 170-180º С овощи жарят

а) основным способом; б) во фритюре; в) в жарочном шкафу.

26. Для жарки из отварного, картофель нарезают

а) брусочками; б) ломтиками; в) кружочками.

27. Почему при жаренье картофеля фри жир разбрызгивается?

а) картофель не обсушили; б) картофель крупно нарезали; в) картофель посыпали солью.

28. Картофельные зразы

а) жарят во фритюре; б) жарят основным способом; в) запекают.

29. Не добавляют манную крупу в котлеты

а) свекольные; б) капустные; в) картофельные.

30. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

а) уксуса; б) сахара; в) томатного пюре.

31. Почему при тушении свеклы необходимо добавлять кислоту?

а) для размягчения; б) для сохранения витаминов; в) для сохранения цвета.

32. Не сливают, а используют вместе с овощами жидкость, оставшуюся

а) при припускании; б) при варке.

33. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.

34. Температура отпуска горячих овощных блюд –

а) не ниже 55°С; б) не ниже 65°С; в) не ниже 74°С.

35. Можно хранить в остывшем состоянии в течение дня

а) овощи, жаренные во фритюре; б) овощи в соусе; в) тушеные овощи.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

3. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла - а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) калибровка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;

б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;

в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;

2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;

3) крошка; в) для соусов, супов;

4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280º С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

29. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

30. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

Вариант № 2.

1. Корнеплод –

а) морковь; б) лук репчатый; в) картофель.

2. Брокколи – овощ

а) плодовый; б) капустный; в) десертный.

4. Чечевица относится к _____ подгруппе плодовых овощей.

4. Овощи, содержащие бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы -

а) картофель, огурец; б) чеснок, хрен; в) баклажан, фасоль; г) тыква, капуста.

5. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла -
а) огурец, фасоль; б) свекла, капуста; в) петрушка, сельдерей; г) морковь, редис.

6. Каротин содержится

а) в картофеле; б) в капусте; в) в моркови; г) в свекле.

7. Соотнести приемы механической кулинарной обработки овощей:

1) Распределение по качеству; а) калибровка;

2) Распределение по размерам; б) сортировка;

3) Удаление с поверхности загрязнений; в) мытье;

4) Удаление частей с низкой пищевой ценностью; г) очистка.

8. Не является сложной формой нарезки картофеля

а) дольки; б) стружка; в) бочонки; г) чесночки.

9. Размеры картофеля, нарезанного соломкой

а) длина 4-5 см, сечение 1 см;

б) длина 3-4 см, сечение 2 мм;

в) длина 4-5 см, сечение 2 мм.

10. Для супов с макаронными изделиями картофель нарезают

а) соломкой; б) кубиками; в) ломтиками; г) брусочками.

11. Для приготовления рагу из овощей картофель нарезают

а) соломкой; б) брусочками; в) дольками.

12. Не очищают от кожицы редис

а) красный; б) белый.

13. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают

а) соломкой; б) дольками; в) ломтиками.

14. Ломтики картофеля можно получить

а) из кубиков; б) из долек; в) соломки; г) из брусочков.

15. Шашки – форма нарезки

а) цветной капусты; б) белокочанной капусты; в) кольраби.

16. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

а) шашками; б) соломкой; в) дольками.

17. Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

1) кольца; а) для фаршей, крупяных супов;

2) полукольца; б) для тушеных блюд, щей из свежей капусты;

3) крошка; в) для соусов, супов;

4) дольки; г) для шашлыков, жарки во фритюре.

18. Ромбиками нарезают

а) соленые огурцы; б) свежие огурцы; в) кабачки.

19. Перезрелые помидоры используют

а) для фарширования; б) для приготовления соусов; в) для салатов.

20. В воде хранят

а) очищенный картофель; б) очищенную свеклу; в) зелень укропа.

21. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

а) с закрытой крышкой; б) с открытой крышкой.

22. Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?

а) варить при низкой температуре; б) варить в бурно кипящей воде с открытой крышкой.

23. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?
а) в кипящую; б) в холодную; в) в теплую.

24. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию?

а) картофель протерли горячим; б) картофель протерли холодным; в) добавили холодное молоко.

25. Пай – картофель, жаренный во фритюре, нарезанный

а) соломкой; б) брусочками; в) стружкой.

26. При температуре 250-280º С овощи

а) жарят основным способом; б) жарят во фритюре; в) запекают в жарочном шкафу.

27. В каком случае капуста тушеная получается очень жидкой консистенции?

а) не добавили мучную пассеровку; б) не добавили сахар, соль; в) не добавили уксус.

28. Не являются фаршированными изделиями из картофельной массы

а) зразы; б) котлеты; в) рулет.

31. Как нарезают капусту белокочанную для приготовления блюда «рагу овощное»?

а) дольками; б) соломкой; в) крошкой; г) шашками.

32. Определите, какой овощ соответствует указанному виду обработки:

сортируют по размеру и степени зрелости → промывают→ вырезают место прикрепления плодоножки.

а) сладкий перец; б) баклажан; в) помидор; г) огурец.

31 . При приготовлении морковных, свекольных котлет в массу добавляют

а) манную крупу; б) муку; в) крахмал.

32. Для измельчения соленых огурцов, квашеной капусты используют доски с маркировкой

а) ОС; б) ОВ; в) ОК.

33. Фаршированные овощи

а) варят; б) запекают; в) жарят.

34. Морковь пассеруют

а) для перехода в жир красящих веществ; б) для улучшения вкуса; в) для сохранения аромата.

35. Горячие овощные блюда хранят на раздаче

а) не более 5 часов; б) не более 30 минут; в) не более 2 часов.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		**2 вариант**	
1	Б	1	А
2	А	2	Б
3	плодовые	3	бобовые

4	Б	4	Б
5	Б	5	В
6	В	6	В
7	1-Б 2-Г 3-В 4-А	7	1-Б 2-А 3-В 4-Г
8	Г	8	А
9	Б	9	В
10	А	10	Г
11	В	11	В
12	Б	12	А
13	В	13	А
14	А	14	Г
15	Б	15	Б
16	Б	16	А
17	1-Г 2-В 3-Б 4-А	17	1-Г 2-В 3-А 4-Б
18	В	18	А
19	Б	19	Б
20	А	20	А
21	Б	21	А
22	А	22	Б
23	А	23	А
24	В	24	Б
25	Б	25	А
26	В	26	В
27	А	27	А
28	Б	28	Б
29	В	29	Г
30	Б	30	В
31	В	31	А
32	А	32	В
33	В	33	Б
34	Б	34	А
35	А	35	В

Критерии оценок тестовой работы –

39-41 – отметка «Отлично»

33-38 – отметка «Хорошо»

29-32 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке. Каши

1. Перечислите процессы первичной обработки круп:

_____

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу

3. Назовите: Какие крупы не промывают?

_____

4. По густоте каши различают:

_____

5. Укажите: От чего зависит консистенция каш?

_____

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

_____

7. Дайте определение: Приваром называют

_____

8. Составьте алгоритм: Правила варки каш:

_____

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне _____

на молоке _____

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши: ошпаривают, подсушивают, закладывают в кипящую воду, доводят до готовности в жарочном шкаф, варят до загустения

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?_____

Эталон ответов

Тестовое задание №1

Подготовка круп к варке. Каши.

1.Перечислите процессы первичной обработки круп:

1) Перебирают, отделяя необрушенные зёрна; 2) Промывают

3)Мелкие дроблённые крупы просеивают для удаления мучели, которая придаёт крупам горьковатый привкус и мажущую консистенцию

2. Объясните: Для чего поджаривают сырую гречневую крупу? **При этом увеличивается количество водорастворимых веществ и ускоряется процесс варки.**

3.Назовите: Какие крупы не промывают?

Дробленные и плющёные крупы не промывают, так как ухудшается вкус и консистенция каш.

4.По густоте каши различают:

Рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы)

5.Укажите: От чего зависит консистенция каш?

Консистенция каш зависит от соотношения крупы и жидкости.

6. Объясните: Причину увеличения массы и объёма при варке круп.

Крупы содержат 72%- 90% крахмала. При нагревании до 55°С-70°С и взаимодействия с водой крахмал клейстеризуется в результате увеличивается масса и объём каш. Пшённую, рисовую, перловую промывают сначала тёплой, затем горячей водой, остальную крупу – тёплой водой. Воды берут на 2-3 литра на 1кг крупы. Промывают 2-3 раза.

7. Дайте определение:

Приваром называют – разность масс готовой каши и используемой для её приготовления крупы.

8.Составьте алгоритм: Правила варки каш: **Подбор необходимой по объёму посуды подготовка крупы → доведение жидкости до кипения → введение соли, сахара введение крупы → варка до загустения → упревание → введение сливочного масла**

9. Укажите: Какие каши по консистенции готовят

на воде и бульоне: **рассыпчатые, вязкие, жидкие**

на молоке**: вязкие, жидкие, реже рассыпчатые с добавлением молока**

10. Определите правильную последовательность варки перловой каши:

1. подсушивают 2. ошпаривают, 3. закладывают в кипящую воду,

4. варят до загустения, 5.доводят до готовности в жарочном шкаф

11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличается друг от друга?

Каша пшённая рассыпчатая.

Каша пшённая рассыпчатая (сливная).

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тестовые задания №2

1. Для варки каш удобнее использовать посуду

с***..а..*** дном, объём которой ***..б..*** .

2. Соль и сахар кладут в котел до***..в..***из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в***..г..***жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши***..д..,*** котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ***..е..***и оставляют для ..***ж..*** .

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки.

В основном ..з.. продолжается 1,5-2 часа.

4. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть

..***и***.. / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают..***к.,*** минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают ..***л***., молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее..***М***.. в ..***н***.. жидкость при помешивании.

Эталон

А- толстым; Б – измерен; В – засыпания крупы; Г –кипящую;

Д – выравнивают; Е – 90ºС - 100ºС; Ж – упревания;

З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – неприрывной тонкой струей; Н – кипящую.

Задание № 3 Заполнить таблицу:

Разновидности каш.

Консистенция каш	Крупа	Жидкость	Отпуск блюда
Жидкая	Используют все крупы кроме ……..	Молоко Смесь воды с молоком	Отпускают как самостоятельное блюдо с ……..
Рассыпчатая			
Вязкая			

Эталон ответов к заданию №3

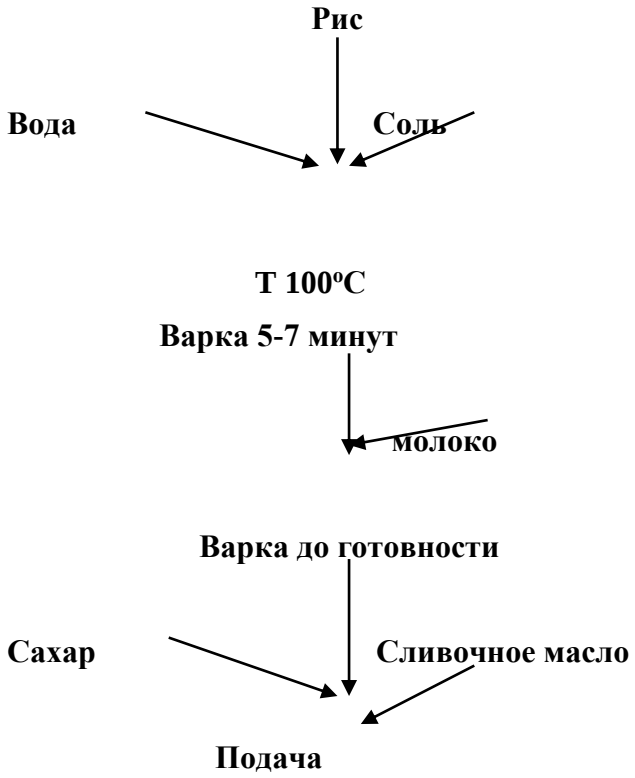
Консистенция каш	**Крупа**	**Жидкость**	**Отпуск блюда**
Жидкая	Используют все крупы кроме ***гречневой, перловой, ячневой, овсяной***	***Молоко*** ***Смесь воды с молоком***	Отпускают как самостоятельное блюдо с ***сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом***

Рассыпчатая	***Кроме ячневой овсяной, манной***	***Вода, бульон, смесь воды с молоком***	***Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир***
Вязкая	***Используют все крупы***	***Вода, молоко, молоко с добавлением воды***	»»»»»»

Задание №4

Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:

Эталон ответа к заданию №4
Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши



Тестовое задание № 5

по теме «Приготовление каш»

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

а)гречневая

б) пшеничная

в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

а) вязкая

б) жидкая

в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

а) манную

б) рисовую

в) гречневую

4. Какие каши называют крутыми?

а) жидкие

б) вязкие

в) рассыпчатые

5. Из какой крупы готовят плов?

а) пшеничная

б) рисовая

в) пшенная

6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?

а) жидкая

б) вязкая

в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?

а) 7-8л воды

б) 4-5л воды

в) 2-3 л воды

8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?

а) промывают

б) обжаривают

в) отваривают

9. Температура подачи каши?

а) 10-14°С б)100-110°С в) 65-75°С

10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?

а) приваром

б) упеком

в) припеком

Эталон ответов к тестовому заданию № 5

1-в; 2-а; 3-а; 4-в;5-б; 6-б; 7-в; 8-б; 9-в;10-а

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Задание №6

1.Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой

А) холодная

Б) теплая

В)горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом.

А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли

Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли

В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3.Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

А) рисовая

Б) манная

В) перловая

Г) пшеничная

4.Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

А) гречневая крупа

Б) сахар

В) соль

Г) жир

Д) лавровый лист

5.Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90°С

Б) 100°С

В) 150°С

6.Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая

Б) гречневая

В) манная

7.Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8.Укажите причину размягчения крупы при варке

А) высокая температура воды при варке

Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин

В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9.Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

1. ошпаривают кипятком а)
2. перебирают б)
3. моют теплой водой в)

10.Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

А) для размягчения

Б) для удаления горечи

В) для промывания

11.Укажите правила варки каш:

А) _____

Б) _____

В) _____

Г) _____

Д) _____

Е) _____

12.Установите соответствие между колонками с помощью цифр:

4. творог
5. гречневая каша а) котлеты, биточки
6. рисовая каша
7. изюм
8. курага б) запеканка
9. сметана
10. сухари в) крупеник
11. манная каша

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Эталон ответа к заданию №6

Проверь себя (тест)

Номер вопроса	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**12**
ответы	А,Б Рисовая Перловая Пшенная	А	А, В	А,В,Г	А	В	А, В	В	А) перебирают Б) моют теплой водой В) ошпаривают	Б	А) 3,7,8,7 Б) 8.4,5,6 3,4,5,6 В) 2,1,6

1. Для варки каш удобнее использовать посуду

с толстым дном, объём которой измерен.

2.Соль и сахар кладут в котел до засыпания крупы из расчета для рассыпчатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.

3. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в кипящею жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупу, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают**,** котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90ºС – 100ºС и оставляют для упревания.

Его продолжительность для различных каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5-2 часа.

4.Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш в котел с жидкостью перед

засыпкой крупы можно добавить часть жира / от 50 до 100 гр на 1кг крупы /

из расчета 5% нормы.

5. Пшено, рисовые и перловые крупы в молоке плохо развариваются, поэтому для варки из них молочных каш их предварительно проваривают 5-10 минут в кипящей воде, взятой по норме, затем вливают горячее молоко и варят до готовности.

6. Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящею жидкость при помешивании.

Задание №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?

_____

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

_____

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

_____

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

_____

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15ºС во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	Время варки	Особенности приготовления	Подача блюда
Бобовые с жиром и луком			
Фасоль в соусе			

Эталон ответа к заданию №7

Тема: «Блюда из бобовых»

1.Перечислите, что относят к бобовым?

Горох, фасоль, бобы, нут, чечевица

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

Бобовые – источник белковых протеинов, углеводов, в т. ч. клетчатки, витаминов гр В

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

Перебирают ⟶ промывают в холодной воде ⟶ замачивают в холодной (t-10ºС-12ºС) воде на 1-2 часа или 5-8 часов (большое количество жестких бобовых)

4. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

4.1 толстая оболочка, плохо пропускает воду внутрь бобовых

4.2 большое содержание клетчатки

4.3 соль, томат, кислые соусы замедляют процесс варки бобовых, поэтому их добавляют, когда бобовые полностью сварятся

5. Объясните:

Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15ºС во время замачивания? Какие требования нужно выполнять, чтобы избежать этого?

Во время замачивания происходит процесс молочно- кислого брожения.

Для этого нужно выполнить следующие требования:

Температура воды при замачивании должна быть 10ºС – 12ºС

6. Заполните таблицу:

Наименование блюда	**Время варки**	**Особенности приготовления**	**Подача блюда**
Бобовые с жиром и луком	Горох, нут -1,5 часа Чечевица – 1 час Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут	Можно добавить пассерованный репчатый лук, жаренную свиную корейку, копченую грудинку, чеснок	Используют, как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам
Фасоль в соусе	Фасоль – 1.5 – 2 часа прогревают 5 минут в соусе	Можно добавить репчатый лук пассерованный, рубленный чеснок. Можно готовить молочный, сметанный соусы, тогда перец не добавляют	»»»»»»»»»»»»»»»

Тестовое задание № 8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

_____ 2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.

_____

3. Заполните таблицу указав величину показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг		
Объём жидкости, л		
Масса соли, г		
Привар, %		
Использование		

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

_____

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

Макароны отваривают -

_____

6. Указать ингредиенты и технологическую последовательность приготовления лапшевника:

А)ингредиенты:

_____

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают-

_____

7. Заполнить таблицу показателей качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	**Внешний вид**	**Консистенция**	**Вкус**	**Запах**	**Цвет**
Отварные					
Запеченные					

Эталон ответов к тестовому заданию №8

1. Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.

В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(),9%. Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал

2. Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.
Виды макаронных изделий:
Трубчатые - макароны, рожки, перья.
Нитеобразные – вермишель.
Лентообразные – лапша.
Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

3. Величины показателей разных способов приготовления макаронных изделий.

Показатель	Способ приготовления	
	Сливной	Несливной
Масса макаронных изделий, кг	1кг	1кг
Объём жидкости, л	5 – 6л	2,2 – 3 л
Масса соли, г	50г	30г
Привар, %	150%	200 – 300%
Использование	Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами	Макаронник Лапшевник

4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?
В горячей воде зерна крахмала, которые содержаться в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клейстера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»
Макароны отваривают → овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) пассеруют с жиром → добавляют шинкованный репчатый лук → пассеруют → в конце добавляют томатное пюре → подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами → и зеленым прогретым горошком →(кипятят 5-7 мин) → при подачи посыпают зеленью.

6.Технологическая последовательность приготовления лапшевника:

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:
Творог протирают → смешивают с сырыми яйцами →заправляют по вкусу солью и сахаром → лапшу варят несливным способом →охлаждают до 60°С →соединяют с творогом → массу перемешивают → выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму → поверхность выравнивают смазывают сметаной →запекают в жарочном шкафу→ слегка охлаждают и подают со сметаной.

7. Показатели качества блюд из макаронных изделий.

Макаронные изделия	**Внешний вид**	**Консистенция**	**Вкус**	**Запах**	**Цвет**
Отварные	Легко отделяются друг от друга	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Белый
Запеченные	Макароны могут быть соединены между собой	Мягкая	Свойственный данному продукту	Без запаха затхлости	Сверху золотистая корочка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно
80% - «4» хорошо
90% - и выше «5» отлично

Критерии оценки результатов работы учащегося:
- уровень освоения учащимся учебного материала,
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ,
- сформированность общеучебных умений,
- обоснованность, логичность и четкость изложения ответа,
- умение аргументировать ответ,
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Тестовые задания №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:
_____
2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?
3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.
_____
4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	Способ варки	Особенность приготовления	Подача блюда
Макароны с жиром или сметаной			
Макароны с сыром, или творогом			
Макароны с томатом			
Макароны отварные с овощами			
Макаронник			
Макароны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5. Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко, соль, масло. _____

6. Укажите: Время варки макаронных изделий. _____

7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид _____

Цвет _____

Вкус _____

Консистенция _____

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите _____

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш _____

Блюда из макаронных изделий _____

Блюда из бобовых _____

Рассыпчатые каши _____

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каши используют - в рационе здорового питания»

Эталон ответов тестовых заданий №9

1. Назовите: Способы варки макаронных изделий:

Сливной, не сливной

2. Укажите: От чего зависит качество отварных макаронных изделий?

1. Соблюдение соотношения макаронных изделий и воды.

2. Соблюдение температурного режима варки макаронных изделий.

3. Укажите: Причину увеличения в массе макаронных изделий при варке.

Макаронные изделия увеличиваются в массе и объёме за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом

4. Заполните таблицу: Блюда из макаронных изделий.

Наименование блюда	**Способ варки**	**Особенность приготовления**	**Подача блюда**
Макароны с жиром или сметаной	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макароны с сыром, или творогом			
Макароны с томатом			
Макароны отварные с овощами			
Макаронник			
Макароны запечённые с сыром			
Лапшевник с творогом			

5Назовите блюдо, в состав которого входят отварные макароны, яйца, молоко соль, масло. ***Макаронник***.

6.Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макароны – 15-20 минут; лапша 7-10 минут; вермишель 3-5 минут.

7.Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп,

бобовых и макаронных изделий.

Хранят блюда из макаронных изделий при t- 70 ^{o}C -75°C – 2 часа, рассыпчатые каши – 6 часов; вязкие, жидкие каши – 3 часа; блюда из вязких каш – 3 часа; блюда из бобовых – 2 часа.

8. Перечислите требования к качеству припущенного риса:

Внешний вид: ***зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяющиеся друг от друга.***

Цвет: ***белый***

Вкус: ***в меру солёный, без посторонних привкусов***

Консистенция: ***рассыпчатая***

9. Укажите: Температуру хранения готовых каш на мармите

t- 70 ^{o}C -75°C

10. Укажите: Сроки реализации блюд

Блюда из каш: **3 часа**

Блюда из макаронных изделий: **2 часа**

Блюда из бобовых: **2 часа**

Рассыпчатые каши: **6 часов**

Рассчитайте

11. Определите количество манной крупы, необходимое для приготовления 10 порций биточков манных.

Работа со сборником рецептур блюд

12. Определите количество воды и соли, необходимое для приготовления 100 порций каши пшенной вязкой.

Работа со сборником рецептур блюд

13. Приведите самые убедительные, на ваш взгляд, доказательства того что:

«Каши используют - в рационе здорового питания»

1. Улучшают процесс пищеварения;
2. Повышают калорийность;
3. Являются источником минеральных веществ (калий, фосфор, железо, магний, марганец);

Витаминов группы В, РР, Е (гречневая, овсяная крупа)

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

ТЕСТ

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

_____

3. Как определяется качество яиц?

_____

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

_____

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

_____

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

_____

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		

«В мешочек»		
Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:

а) ингредиенты: _____

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком —*»

Эталон ответов к ТЕСТУ

1.Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

Яйца имеют большое значение в питании человека. Их пищевая ценность обусловливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов A, D, B_2 B_1, большого количества всех необходимых человеку минеральных веществ — железа, фосфора, кальция, серы и других, а также жироподобных веществ — холестерина и лецитина, влияющих на процессы жизнедеятельности организма.

2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

Куринные яйца перед использованием необходимо мыть и дезинфицировать в 4-х секционной ванне.

3. Как определяется качество яиц?

Качество диетических и столовых яиц определяют по состоянию воздушной камеры, белка и желтка.

- У диетических яиц неподвижная воздушная камера высотой не более 4 мм; белок плотный, светлый, прозрачный, едва видимый, но контуры невидны, занимает центральное положение и не перемещается.

- У столовых яиц неподвижная воздушная камера (допускается некоторая подвижность) высотой не более 7мм; для яиц хранящихся в холодильниках – не более 9мм;

Белок – плотный, светлый, прозрачный; желток – прочный малозаметный. Может слегка перемещаться;

В яйцах хранившихся в холодильниках желток перемещающийся.

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Яйца водоплавающих птиц не используют, так как они могут содержать вредные для организма человека микроорганизмы.

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Можно заменить меланжем и яичным порошком

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов.

10 грамм яичного порошка и 30 грамм воды соответствует массе одного яйца среднего размера; меланж берут 1:1

7. Заполните таблицу указав условия варки и кулинарное использование яиц в зависимости от способа варки.

Способ варки	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку	2,5 – 3 минуты	Отпускают яйца в горячем виде по 1- 2 шт. как самостоятельное блюдо на тарелках или вставляя в специальные подставки под яйца, к ним можно подать хлеб и масло.
«В мешочек»	4,5 – 5 минут	Отпускают также как яйца всмятку, или используют для прозрачного бульона, для шпината с яйцом и гренками, яиц на гренках под соусом.
Вкрутую	10 – 12 минут	Используют в очищенном виде для салатов, холодных блюд, супов, соусов, фарширования.
«В мешочек» без скорлупы	3 – 4 минуты	Используют в холодном и горячем виде. Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

8. Какое количество воды необходимо для варки 1 яйца?

Для варки одного яйца берут 250 – 300 г воды.

9. При варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налет, как его предупредить?

После варки яйца немедленно погружают холодную воду на несколько секунд.

10. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной кашки:

а) ингредиенты: яйца или меланж, молоко, соль, сливочное масло

б) технологическая последовательность приготовления: *соединяют яйца с молоком добавляют соль → тщательно перемешивают → вводят сливочное масло → не прерывно помешивают → варят до лёгкого загустения → отпускают на порционных сковородах или тарелках выложив горкой.*

Тест №2 Тема: «Жареные и запеченные яичные блюда»

1.Перечислите виды яичниц.

_____

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают *сковороду*

_____

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект	*Причины*
Белые пятна на	_____
поверхности желтка	_____
Вздутие белка	_____

4. Назовите правила приготовления омлетов.

_____

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

_____

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготовляют омлетную массу - _____

7. Чем отличается драчена от омлетов?

_____

8. Выполните практические задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

*Решение:*_____

*Ответ:*_____

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г.

*Решение:*_____

*Ответ:*_____

Эталон ответов к тесту №2

1.Перечислите виды яичниц.

Яичница – глазунья (натуральная); яичница со шпиком, с луком (гарниром);

яичница – глазунья с мясными продуктами

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду → выпускают яйца (2- 3 шт. на порцию), так чтобы не нарушить оболочки яйца → посыпают солью → жарят до загустения белка.

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект	***Причины***
Белые пятна на поверхности желтка Вздутие белка	Солят только белок, если соль попала на желток, то в тех местах образуются светлые пятна, так как соль понижает температуру его свертывания.

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Яйца разводят молоком (2:1) солят, хорошо перемешивают, слегка взбивая до появления на поверхности пены. Омлетную массу наливают на разогретую сковороду с маслом.

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объеме?

Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем.

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета:

приготовляют омлетную массу → яичные продукты соединяют с молоком и солью → хорошо вымешивают → слегка взбивают → наливают на разогретую с маслом сковороду → доводят до готовности.

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Драчена отличается от омлета тем, что приготавливается с добавлением муки и сметаны.

8. Практическое задания.

Задание 1

Определите количество меланжа, необходимое для приготовления 25 порций натурального омлета при замене яиц, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. Меланж 1:1

Решение:80гр меланжа на 1 порцию, а на 25 порций 25Х80

Ответ: 200грамм меланжа

Задание 2

Определите количество яичного порошка, необходимое при замене яиц для приготовления 40 порций драчены, если для одной порции расходуют 2 яйца массой по 40 г. 1 - яйцо – 10гр яичного порошка

*Решение:*20 грамм яичного порошка на 1 порцию, а на 40 порций *Х 20гр*

Ответ: 800 грамм порошка

Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно

80% - «4» хорошо

90% - и выше «5» отлично

Тест №3 тема: «Блюда из творога»

1.Каково значение в питании блюд из творога?

_____

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

_____

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

_____

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог —»

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготовляют творожную массу —

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

_____

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?_____

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и ……..?_____

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	*Блюдо 2*	*Блюдо 3*
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—

Блюдо_____ Блюдо_____ Блюдо_____

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

_____

11. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

_____

12. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые»

_____

13. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из творога.

Блюдо	**Внешний вид**	**Цвет**	**Вкус**	**Запах**	**Консистенция**
Вареники с творожным фаршем					
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

Эталон ответов к тесту №3

1.Каково значение в питании блюд из творога?

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5 % белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора — все это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

2. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

Для однородной массы

3. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. Творожная масса сладкая с изюмом или медом; творожная масса с орехами; творожная масса со сметаной.

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуск натурального творога:

используют жирный и полужирный творог → творог протирают через сито или пропускают через протирочную машину → для улучшения аромата в творог можно добавить тёртую цедру → ванилин → иногда подают с сахаром.

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготовляют творожную массу → соединяют с сырыми яйцами → сахаром солью → пшеничной мукой → перемешивают до однородной массы → раскатывают в пласт толщиной 10мм → нарезают полосками шириной 2 – 2,5см, которые нарезают прямоугольниками или ромбами → варят при слабом кипении в подсоленной воде 4 -5 минут → отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

6. В чем отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

Для вареников с фаршем готовят тесто и фарш, а в ленивых варениках все продукты смешивают и готовят тесто.

7. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Сырники – творог, мука пшеничная, яйца, сахар, соль, ванилин.

Запеканка – творог, яйца, манная крупа, сахар, соль, сметана.

8. Готовить сырники можно не только с мукой но и с манной крупой.

9. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

Блюдо 1	*Блюдо 2*	*Блюдо 3*
Творог	Творог	Творог
Мука	Мука	Мука
Сахар	Сахар	Сахар
Яйца	Яйца	Яйца
Сметана	Сметана	Сметана
Масло сливочное	—	Маргарин
Вода	—	—
Блюдо **Вареники**	Блюдо **Сырники**	Блюдо **Запеканка**

10. В чем отличие пудинга творожного от запеканок?

В пудинг вводят взбитые белки (отделив их от желтков). В состав входят изюм, орехи и готовят в фигурных формах.

11. Характеристика полуфабриката «Вареники с творожным фаршем»

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков. С хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Масса12-14г или 20-25г.

12. Характеристика полуфабриката «Вареники ленивые»

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, масса изделия 15 грамм.

13.Показатели качества блюд из творога.

Блюдо	**Внешний вид**	**Цвет**	**Вкус**	**Запах**	**Консистенция**
Вареники с творожным фаршем	Форма полукруглых пирожков	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Вареники ленивые					
Сырники					
Запеканка из творога					
Пудинг запеченный					

Тест по теме:

1. В зависимости от содержания жира творог бывает:

1)..... 2)..... 3).....

18% 9% 0-1%

2. По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на:

1) ..... 2)..... 3).....

3. Укажите правильную последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Вареники с творогом»:

1) приготовление теста
2) приготовление фарша
3) варка
4) .....
5) формование
6) отпуск

4. Отметьте продукты, используемые для приготовления блюда «Вареники ленивые»

а) мука д) сахар

б) яйца е) сливочное масло

в)соль ж)творог

г)вода з) сухари

5. Сырники из творога имеют форму:

а) овально - прямоугольную

б) округло - приплюснутую

в) шаровидную

6. Творожные запеченные блюда (запеканка, пудинг) запекают в жарочном шкафу при температуре:

а) 250°С

б) 160°С

в) 120°С

7. Отметьте продукты, используемые для приготовления запеканки творожной:

а) творог	д) яйца
б) сахар	е) сметана
в) крупа манная	ж) орехи
г) крупа рисовая	з) взбитые белки

8. Способы защипывания вареников с творогом:_____

9. Время варки вареников ленивых:

а) 10-15 /

б) 4-5 /

в) 20-30 /

10. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении блюда: «Блинчики с творогом»

1 ---------- 2.---------- 3.---------- 4. Фарширование

5.---------- 6. Отпуск

Эталон ответов к тесту

1. 1) жирный 2) полужирный 3) обезжиренный
2. 1) отварные 2) жареные 3) запеченные
3. 1,2,5,4-выдержка полуфабриката на холоде, 3,6.
4. а, б, в, д, е, ж.
5. б
6. а
7. а, б, в, д, е.
8. «гребешком» - 2 способа; «веревочкой», «косичкой», обыкновенное защипывание.
9. б

10.1.Приготовление теста 2.Приготовление блинчиков

3. Приготовление фарша 4.Фарширование

Б. Доведение до готовности 6. Отпуск

2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

Итогом экзамена является однозначное решение: «Вид деятельности освоен / не освоен». Для вынесения положительного заключения об освоении ВД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе профессионального модуля.

Условия для проведения экзамена

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном цехе. Задания предусматривают освоение группы компетенций, соответствующих определенному разделу модуля.

Время выполнения задания - 3 академических часа (135 минут) без перерыва.

Задания для экзаменующихся

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

- калькулятором;

- технологическим оборудованием, кухонной и столовой посудой, инвентарём и инструментами, имеющимися в учебном кулинарном цехе.

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта № 1.

Приготовить **соус красный; бефстроганов, суп прозрачный.**

Вариант № 2

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта № 2.

Приготовить **картофельное пюре, омлет смешанный, рыба тушеная.**

Вариант № 3

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта № 3.

Приготовить **капуста тушеная, соус молочный, биточки рисовые.**

Вариант № 4

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта № 4.

Приготовить **голубцы с мясным фаршем, лапшевник с творогом, гуляш из свинины**.

Вариант № 5

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 5

Приготовить борщ украинский, плов из баранины, рассыпчатую гречневую кашу.

Вариант № 6

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 6.

Приготовить **соус сметанный, котлеты морковные, фасоль отварная с жиром**.

Вариант № 7

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 7.

Приготовить **картофель в молоке, рыбные котлеты, яйца отварные без скорлупы**.

Вариант № 8

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.

Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 8.

Приготовить **щи из квашенной капусты, рагу овощное, рыба запеченная по-русски.**

Вариант № 9

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить **сырники из творога, оладьи, сладкий соус.**

Вариант № 10

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 10

Приготовить **дрожжевые пончики, белый соус основной, рассольник ленинградский.**

Вариант № 11

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить **макароны отварные не сливным способом, биточки рубленные, соус луковый**,

Вариант № 12

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 12.

Приготовить **рыба припущенная с овощами, щи из свежей капусты, лангет.**

Вариант № 13

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 13

Приготовить **азу, картофель фри, соус мадера,**

Вариант № 14

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 14

Приготовить **котлета по киевски, вареники ленивые, суп с крупой.**

Вариант № 15

Внимательно прочитайте задание.

Выполните задания 1, 2 и 3.

Задание 1.	Составьте технологические карты на приготовляемое блюдо.
Задание 2.	Приготовьте и оформите блюдо на подачу
Задание 3.	Представьте блюдо для оценивания экзаменаторам.

Максимальное время выполнения заданий – 135 мин.

Задание варианта 15

Приготовить **зразы картофельные, яичница глазунья, соус белый паровой.**

2.2.1. ***ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ***

Критерии оценки выполнения практического задания

Критерий оценки	*Отметка о выполнении*
Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнениye работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:** – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);	

– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре	
*Общее количество выполненных критериев*_____ *Оценка выполнения задания*_____	

Разработчики:

ГАПОУ СО «ТЛК им. Н. И. Кузнецова»

Преподаватель ВКК,

Яковенко С.А.

Эксперты от работодателя:

Председатель правления ПО «Талицкое»

О.Ю.Пономарева

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Талицкий лесотехнический колледж им. Н.И.Кузнецова»

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ СФОРМИРОВАННОСТИ ОБЩИХ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ МОДУЛЯ

ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Форма аттестации: **Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю**

Образовательная программа: _____

(профессия)

Дата

Шкала оценки: 0- признак не проявляется 1- признак проявляется частично 2- признак проявляется в полной мере

Перевод в 5-балльную систему оценки: «45-50» – «5»; «35-44» – «4»; «25-34» - «3».

Освоенные компетенции	**Показатели оценки результата**	Фамилия Имя Отчество студента											
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.												
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.												
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно правовой документацию по профессии Применение современной научной профессиональной терминологии												
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности.												
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте												

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач. Использование современного программного обеспечения.												
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.												
ПК 2.1Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.												
	Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования,производственного инвентаря ,инструментов, весоизмерительных приборов												
	Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования),упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок												
	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов												
	Приготовление бульонов, отваров, горячих супов разнообразного ассортимента												
	Хранение, отпуск бульонов, отваров, холодных и горячих супов												
	Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи												
	Приготовление горячих и холодных соусов разнообразного ассортимента												
	Хранение и отпуск горячих, холодных соусов												
	Приготовление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента												
	Хранение, отпуск горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий												

ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента												
	Хранение, отпуск горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки												
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента												
	Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья												
	Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента												
	Хранение, отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика												
	Приготовление, творческого оформления и подачи супов, соусов. горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента детского и диетического питания												
Количество баллов													
Оценка													
ВПД освоен / не освоен													

Председатель экзамена (квалификационного) _____/_____/
Члены экзамена (квалификационного) _____/_____/
_____/_____/