

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Лениногорский политехнический колледж»

## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для оценки результатов освоения профессионального модуля

### **ПМ 02. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

основной профессиональной образовательной программы  
специальности СПО


#### **43.02.15. Поварское и кондитерское дело**


Квалификация:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес.  
на базе основного общего образования

Рассмотрена на заседании ПЦК  
Сервис и машиностроение  
Протокол № 4 от «17» 04 2023 г.  
Председатель  Салимгараева Е.Н.

*Утверждаю*  
Заместитель директора по НМР  
 Н.Б.Щербакова  
«17» 04 2023г

Комплект контрольно-оценочных средств профессионального модуля разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта и среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Разработчик: Вастрюкова Нина Ильинична, преподаватель ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)</b>	4
1.1 Область применения	4
1.2 Формы контроля и оценивания элементов ПМ Результаты освоения учебной дисциплины	4
1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке	5
1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ	9
1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур	10
<b>II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов</b>	11
<b>III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики</b>	18
3.1. Учебная практика	18
3.2. Производственная практика	21
<b>IV. Комплект материалов для экзамена по модулю</b>	30
<b>Лист согласования</b>	49

# І. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)

## 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания основной профессиональной образовательной программы (далее -ОПОП) по профессии/ специальности СПО профессия 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в части овладения видом профессиональной деятельности (ВПД):повар, кондитер.

КОС разработан в соответствии с:

- учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программой по дисциплине ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по ОПОП СПО ГАПОУ «ЛПК».

## 1.2 Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы текущего (рубежного) контроля	Формы промежуточной аттестации
1	2	3
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Дифференцированный зачет
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Выполнение практической работы, тестирование, контрольная работа	Экзамен
Учебная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
Производственная практика	Выполнение практической работы	Дифференцированный зачет
<b>ПМ</b>		<b>Экзамен по модулю</b>

### 1.3 Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

#### 1.3.1 Профессиональные и общие компетенции, личностные результаты

<b>Профессиональные и общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
1	2	3
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка обоснования решений комплексных задач, технологических карт, инструкции
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Оценка выполнения практических и лабораторных работ
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Экспертная оценка работы на практике, оценка работы с документацией и разработка специализированной рецептурой. Учебная практика и квалифицированный экзамен
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Лабораторный практикум определяющий качества сырья, оформления отчета, оформление отчета документации
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного	Лабораторный практикум определяющий качества

	водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	сырья, оформления отчета, оформление отчета документации
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Лабораторный практикум определяющий качества сырья, оформления отчета, оформление отчета документации
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Лабораторный практикум определяющий качества сырья, оформления отчета, оформление отчета документации
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Оценка портфолио (характеристик и производственных практик) Экзамен квалифицированный
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ учебной и производственной практики
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценка соблюдения последовательности технологических операций на квалифицированном экзамене
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Оценка оформления отчетной документации
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Оценка презентации портфолио на экзамене
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка портфолио и результатов деятельности на учебной производственной практики квалифицированном Экзамене

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Оценка результатов конкурса и олимпиад
ОК 08	Умение использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Оценка результатов деятельности на учебной производственной практике квалифицированном экзамене
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Оценка владения при предоставлении презентаций
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка отбора информации на экзамене
ОК 11	Умение эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Оценка результатов использования знаний по финансовой грамотности и предпринимательской деятельности на экзамене
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	Анализ участия в диалогах, дискуссии, семинарах
ЛР 6	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	Оценка отбора информации на экзамене

1.3.2 В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  
**иметь практический опыт:**

ПО 1. разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО 2. разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

ПО 3. организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО 4. подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО 5. упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО 6. контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов

**УМЕТЬ:**

У1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

У3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

У4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У6. организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;



У7. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

**знать:**

31. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;

34. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

35. актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

36. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

37. правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

38. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

#### **1.4 Организация контроля и оценки освоения программы ПМ 02.**

Условия проведения.

Норма времени: 20 – 25 мин. на одного студента

Количество вариантов: 5

Деление на подгруппы 10 человек.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра (устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий; проведение лабораторных, расчетно - графических и иных работ; проведение контрольных работ; тестирование (письменное или компьютерное); проведение семинаров, контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

Рубежный контроль. Основная цель рубежного контроля – проверка уровня усвоения очередного раздела (темы) курса. При рубежной проверке обучаемому может быть предложена творческая работа, решение

задач, произведение расчетов, в которой предусматривается перенос усвоенных знаний на другой материал. Успешное решение задач, произведение расчетов показывает, что обучаемый овладел всей системой знаний и действий, предусмотренных целями данной темы. При рубежной проверке обучаемый может запрашивать помощь, необходимый справочный или информационный материал, советы, разъяснения ошибок, наводящие вопросы.

Промежуточная аттестация как правило осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях – даже формирование определенных профессиональных компетенций. Основными формами промежуточной аттестации являются зачет и экзамен.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на производственной практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика

### **Критерии оценок**

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы

#### **Оценочные критерии для текущего контроля**

<b>Коды проверяемых компетенции</b>	<b>Показатели оценки</b>	<b>Критерии - баллы</b>	<b>Шкала - оценок</b>
Разделы .... Темы .....	Ответить на вопросы	1 – 10	1 – 5 балла- показатели раскрыт частично, 6 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Раскрыть вопросы по теме	1 – 8	1 – 3 балла- показатели раскрыт частично, 4 – 6 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 7 – 8 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Закончить предложение в тесте	1 – 5	1 – 4 балла- показатели раскрыт частично, 5 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Подготовить сообщение, доклад, презентацию	1 – 12	1 – 8 балла- показатели раскрыт частично, 9 – 11 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания

			10 – 12 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить практическую задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить задачи	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме
Разделы .... Темы .....	Решить производственную задачу	1 - 10	1 – 6 балла- показатели раскрыт частично, 7 – 8 балла показатели раскрыты, но имеют незначительные замечания 9 – 10 балла – показатель раскрыт в полном объеме

### **Оценочные критерии для рубежного контроля**

Коды проверяемых знаний и умений	Показатели оценки результата	Оценка
У 2 – У 7 3 7 – 3 10	Задание № 1 Все задания выполнены с пояснением и выводом	6 – 10 баллов
	Задания решены частично (решение не полное, отсутствует пояснение или выводы)	1 – 5 баллов
	Задание № 2 Дан полный ответ	4 – 5 баллов
	Дан частичный ответ	1 – 3 баллов
	Задание № 3 Все ответы верны	4 – 5 баллов
	Верна только половина ответов	1 – 3 баллов

### **Форма аттестационного листа учебной практики**

(характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной практики)

1. Ф.И.О. обучающегося, № группы, профессия

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

3. Время проведения практики \_\_\_\_ часа

4. Виды и объемы работ, выполненные студентом во время учебной практики:

Виды работ	Объем работ (час)	Качества выполнения работ (балл)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		

Дата \_\_\_\_\_  
(зам.директора по УПР или старший мастер), \_\_\_\_\_  
Мастер производственного обучения \_\_\_\_\_

### **1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур**

Кабинеты:

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

**Учебная кухня ресторана,** оснащена оборудованием, посудой, инвентарем. Электронные видеоматериалы: презентации по темам и разделам профессионального модуля.

Расходные материалы: Бумага для принтера, бланки.

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: средства интернета, сборник рецептов, справочная литература, учебная литература.

## **II. Комплект материалов для оценки освоения междисциплинарных курсов**

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

### **Вопросы для текущего контроля**

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
  2. Для чего предназначено суповое отделение.
  3. Организация работы раздаточной.
  4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания.
- эталонные ответы

### **1 вариант**

**1. Перечислить виды варочно – жарочного оборудования.**

---

---

**2. Определите производственную деятельность заготовочных предприятий**

- а) обрабатывающие сырье, приготавливающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- б) вырабатывающие п/ф, приготавливающие готовую продукцию и реализующие ее;
- в) выполняющие полный производственный цикл по обработке сырья, приготовлению п/ф, выпускающие готовую продукцию и реализующие ее.

**3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе.**

---

---

**4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении.**

---

---

### **2 вариант.**

**1. Правила эксплуатации электрических плит.**

---

---

**2. Определите деятельность предприятий с полным производственным циклом:**

- а) работающие на сырье 2-3 наименований;
- б) обрабатывающие сырье и производящие п/ф;
- в) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п/ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.

**3. Организация работы овощного цеха.**

---

---

**4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки.**

---

---

---

**3 вариант.**

**1.Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины.**

---

---

**2 .Дать характеристику производственной деятельности столовой.**

**3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий.**

- а) разнообразные блюда,
- б) различные полуфабрикаты;
- в) продукция из определенного вида сырья

**4. Перечислить оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.**

---

---

**4 вариант.**

**1.Перечислить виды холодильного оборудования.**

---

---

**2.Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.**

---

---

**3.Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:**

- а) для большей загрузки в рабочую камеру;
- б) для равномерной очистки;
- в) для быстрой загрузки.

**4.Правила эксплуатации холодильного оборудования.**

---

---

---

**Перечень вопросов  
практических заданий для проведения дифференцированного зачета по  
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок, сложного ассортимента**

**Вариант 1  
Инструкция**

Уважаемый студент! Внимательно прочитайте задания. В каждом задании найдите один правильный ответ.

1. Суп приготавливают в:  
А) горячем цехе

- Б) заготовочном цехе
  - В) мясном цехе
  - Г) овощном цехе
2. Супы возбуждают аппетит благодаря содержанию в их составе:
- А) белков
  - Б) красящих веществ
  - В) экстрактивных веществ
  - Г) органических соединений
3. Овощи для супов пассеруют для:
- А) улучшения вкуса и аромата готовых изделий
  - Б) сокращения продолжительности варки
  - В) изменения консистенции
  - Г) сохранения их формы
4. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку для:
- А) равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
  - Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
  - В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира
  - Г) консистенции
5. Капусту для борща «Московского» нарезают:
- А) соломкой
  - Б) шашками
  - В) дольками
  - Г) квадратиками
6. При приготовлении супов белые корни и морковь:
- А) пассеруют
  - Б) варят
  - В) припускают
  - Г) бланшируют
7. Супы возбуждают аппетит, благодаря содержанию в их составе:
- А) белков
  - Б) красящих веществ
  - В) экстрактивных веществ
  - Г) органических соединений
8. Перед подачей заправляют чесноком борщ:
- А) «Московский»
  - Б) «Украинский»
  - В) «Сибирский»
  - Г) «Флотский»
9. Борщ должен иметь:
- А) кислый вкус
  - Б) сладковатый вкус
  - В) кисло-сладкий вкус
  - Г) кисло-сладко-горький вкус
10. При приготовлении щей из квашеной капусты ее предварительно:
- А) варят
  - Б) припускают
  - В) тушат
  - Г) бланшируют
11. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении «Рассольника домашнего»:
- А) соломка
  - Б) шашки

- В) долька  
 Г) рубка
12. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:
- А) варка  
 Б) бланширование  
 В) припускание  
 Г) пассерование
13. Температура подачи горячих супов:
- А) 80...85<sup>0</sup>С  
 Б) 70...75<sup>0</sup>С  
 В) 40...50<sup>0</sup>С  
 Г) 20...30<sup>0</sup>С
14. Температура подачи холодных супов:
- А) 70...75<sup>0</sup>С  
 Б) 40...50<sup>0</sup>С  
 В) 7...14<sup>0</sup>С  
 Г) 0...85<sup>0</sup>С
15. Последовательность закладки картофеля при варке супов:
- А) до кислотосодержащих продуктов  
 Б) после кислотосодержащих продуктов  
 В) одновременно с кислотосодержащими продуктами  
 Г) не имеет значения
16. На рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники для:
- А) не длительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции  
 Б) хранения концентрированного бульона  
 В) хранения пассеровок  
 Г) хранения скоропортящихся продуктов
17. Для приготовления красного основного соуса используют:
- А) подготовленную красную сухую мучную пассеровку, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре  
 Б) белую мучную жирную пассеровку  
 В) подготовленную белую жирную мучную пассеровку, пассерованные белые корни и лук  
 Г) подготовленную белую сухую мучную пассеровку, белый бульон
18. Для приготовления холодных соусов используют:
- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло  
 Б) сметана, бульон, растительное масло  
 В) сливки, сметана, уксус  
 Г) растительное масло, уксус
19. К холодным соусам относятся:
- А) заправки, маринады, сливки  
 Б) майонез, маринады, заправки  
 В) красный, майонез, молочный  
 Г) белый, сметанный, молочный?
20. Продолжительность хранения маринадов и соуса хрен:
- А) 30 минут  
 Б) до 2-х часов  
 В) 2 -3 дня  
 Г) 1 неделя
21. Соотношение воды и продукта для приготовления концентрированного бульона:



- А) 1:0,5  
Б) 1:1  
В) 1:3  
Г) 1:5
22. Продолжительность варки костного бульона из говяжьих костей:  
А) 1-2 часа  
Б) 2,5-3 часа  
В) 3-4 часа  
Г) 5 часов
23. Особенность приготовления щей зеленых:  
А) щи зеленые готовят на мясном бульоне  
Б) в щи зеленые закладывают картофель  
В) в состав щей зеленых входит шпинат и щавель  
Г) в состав щей зеленых входят пассерованные корни
24. Для сохранения цвета свеклы при тепловой обработке необходимо добавить:  
А) уксус  
Б) сахар  
В) томатную пасту  
Г) специи
25. Способы подготовки свеклы для борща:  
А) тушение, варка, бланширование, термостатирование  
Б) брезирование, варка, пассерование, жарка  
В) запекание, ошпаривание, тушение  
Г) тушение, пассерование, варка, подпекание
26. В состав борщей не могут входить следующие продукты:  
А) сахар, свинокочености  
Б) зелень, картофель  
В) огурец, крупа  
Г) капуста, свекла
27. Обязательной составной частью рассольника является:  
А) капуста  
Б) огурец  
В) свекла  
Г) крупа
28. Концентрированный бульон называется:  
А) фри  
Б) фюме  
В) кнельная масса  
Г) привар
29. Прием, предохраняющий соусы от появления пленки на его поверхности:  
А) заваривание  
Б) привар  
В) нагар  
Г) зашпывание
30. Соус «Польский подают» к:  
А) отварным блюдам из рыбы, капусте цветной и белокочанной  
Б) жареной рыбе, мясу отварному  
В) картофельному пюре, каше рисовой  
Г) биточкам манным, рисовым

## Вариант 2 Инструкция

Уважаемый студент! Внимательно прочитайте задания. В каждом задании найдите один правильный ответ.

1. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении «Рассольника домашнего»:
  - А) рубка
  - Б) шашки
  - В) долька
  - Г) соломка
2. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:
  - А) варка
  - Б) припускание
  - В) бланширование
  - Г) пассерование
3. Температура подачи горячих супов:
  - А) 20...30<sup>0</sup>С
  - Б) 40...50<sup>0</sup>С
  - В) 70...75<sup>0</sup>С
  - Г) 80...85<sup>0</sup>С
4. Температура подачи холодных супов:
  - А) 0...85<sup>0</sup>С
  - Б) 7...14<sup>0</sup>С
  - В) 40...50<sup>0</sup>С
  - Г) 70...75<sup>0</sup>С
5. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:
  - А) до кислотосодержащих продуктов
  - Б) после кислотосодержащих продуктов
  - В) одновременно с кислотосодержащими продуктами
  - Г) не имеет значения
6. Суп приготавливают в:
  - А) мясном цехе
  - Б) заготовочном цехе
  - В) горячем цехе
  - Г) овощном цехе
7. Денатурация белка происходит при температуре:
  - А) 30<sup>0</sup>С – 40<sup>0</sup>С
  - Б) 40<sup>0</sup>С – 45<sup>0</sup>С
  - В) 45<sup>0</sup>С – 60<sup>0</sup>С
  - Г) 60<sup>0</sup>С -65<sup>0</sup>С
8. Овощи для супов пассеруют для:
  - А) улучшения вкуса и аромата готовых изделий
  - Б) сокращения продолжительности варки
  - В) изменения консистенции
  - Г) сохранения их формы
9. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку для:
  - А) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С
  - Б) равномерности распределения гарнира и улучшения цвета
  - В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира
  - Г) консистенции
10. Капусту для борща «Московского» нарезают:
  - А) дольками
  - Б) шашками
  - В) соломкой
  - Г) квадратиками
11. На рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники для:

- А) хранения скоропортящихся продуктов
  - Б) хранения концентрированного бульона
  - В) хранения пассеровок
  - Г) недлительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции
12. Для приготовления красного основной соуса используют:
- А) белую сухую мучную пассеровку
  - Б) белую жировую мучную пассеровку
  - В) холодную пассеровку
  - Г) красную сухую мучную пассеровку
13. Для приготовления холодных соусов используют:
- А) бульон, сливки, уксус, растительное масло
  - Б) сметана, бульон, растительное масло
  - В) сливки, сметана, уксус
  - Г) растительное масло, уксус
14. К холодным соусам относятся:
- А) заправки, маринады, сливки
  - Б) майонез, маринады, заправки
  - В) красный, майонез, молочный
  - Г) белый, сметанный, молочный?
15. Продолжительность хранения маринадов и соуса хрен:
- А) 1 неделя
  - Б) 2 -3 дня
  - В) до 2-х часов
  - Г) 30 минут
16. При приготовлении супов белые корни и морковь:
- А) припускают
  - Б) варят
  - В) пассеруют
  - Г) бланшируют
17. Для предотвращения появления пленки на поверхности соусов с загустителями применяют прием:
- А) «защипывание»
  - Б) «прищипывание»
  - В) «заваривание»
  - Г) «уваривание»
18. Перед подачей заправляют чесноком борщ:
- А) «Московский»
  - Б) «Украинский»
  - В) «Сибирский»
  - Г) «Флотский»
19. Борщ должен иметь:
- А) кислый вкус
  - Б) сладковатый вкус
  - В) кисло-сладкий вкус
  - Г) кисло-сладко-горький вкус
20. При приготовлении щей из квашеной капусты ее предварительно:
- А) варят
  - Б) припускают
  - В) тушат
  - Г) бланшируют
21. Способы подготовки свеклы для борща:
- А) тушение, варка, бланширование, термостатирование
  - Б) брезирование, варка, пассерование, жарка

- В) запекание, ошпаривание, тушение  
Г) тушение, пассерование, варка, подпекание
22. По названным ингредиентам определите название соуса: желтки сырых яиц, вода, сливочное масло, белая пассеровка  
А) «Соус польский»  
Б) «Соус сухарный»  
В) «Соус голландский»  
Г) «Соус польский с белым соусом»
23. Для сохранения цвета свеклы при тепловой обработке необходимо добавить:  
А) сахар  
Б) уксус  
В) томатную пасту  
Г) специи
24. В состав борщей не могут входить следующие продукты:  
А) сахар, свинопчености  
Б) огурец, крупа  
В) зелень, картофель  
Г) капуста, свекла
25. Время варки рыбного бульона:  
А) 10 - 20 мин  
Б) 30 - 40 мин  
В) 50 - 60 мин  
Г) 1,5 – 2 часа
26. Соус «Польский» подают к:  
А) отварным блюдам из рыбы, капусте цветной и белокочанной  
Б) жареной рыбе, мясу отварному  
В) картофельному пюре, каше рисовой  
Г) биточкам манным, рисовым
27. Соотношение воды и продукта для приготовления концентрированного бульона:  
А) 1:0,5  
Б) 1:1  
В) 1:3  
Г) 1:5
28. Обязательной составной частью рассольника является:  
А) капуста  
Б) огурец  
В) свекла  
Г) крупа
29. Концентрированный бульон называется  
А) фри  
Б) привар  
В) кнельная масса  
Г) фюме
30. Продолжительность варки костного бульона из говяжьих костей:  
А) 1-2 часа  
Б) 2,5-3 часа  
В) 3-4 часа  
Г) 5 часов

**Критерии оценивания**

- «5» - 26-30 правильных ответов,  
«4» - 21-25 правильных ответов  
«3» - 17- 20 правильных ответов,  
«2» - 0-16 правильных ответов

### Эталон ответов

№	Вариант 1	Вариант 2
1.	А	Г
2.	В	Б
3.	А	Г
4.	Б	Б
5.	А	А
6.	А	В
7.	В	В
8.	Б	А
9.	В	А
10.	В	В
11.	А	Г
12.	В	Г
13.	А	Г
14.	В	Б
15.	А	Б
16.	А	В
17.	А	А
18.	Г	Б
19.	Б	В
20.	В	В
21.	Б	Г
22.	В	В
23.	В	Б
24.	А	Б
25.	Г	В
26.	В	А
27.	Б	Б
28.	Б	Б
29.	Г	Г
30.	А	В

### Задания для оценки освоения

#### МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

##### 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 мучную пассеровку
- 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 корни 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<sup>0</sup>С
- Б) 70...75<sup>0</sup>С
- В) 80.....85<sup>0</sup>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 корни и лук, пассерованное томат-пюре
- Б) белая мучная жировая пассеровка

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

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	Форма нарезки и густота наполнителя	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
Красный основной				
Белый				
Рыбный				
Молочный				
Грибной				
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 соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия.

Предложение

Концовка

1. У вареной птицы...

2. Бобовые перед варкой....

3. У печени снимают....



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

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

Зеленый горошек	1. Соус Луковый
Лук репчатый	2. Соус Красный с луком и огурцами
Масло сливочное	3. Соус Красный с кореньями
Морковь	4. Соус Красный кисло-сладкий
Огурцы маринованные	
Орехи	
Петрушка	
Сахар	
Соус «Кетчуп»	
Соус красный основной	
Специи	
Уксус	
Чернослив, изюм	

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

Продукты	Соус
Бульон	1. Соус Польский
Вода	2. Соус Польский с белым соусом
Масло сливочное	3. Соус сухарный
Кислота лимонная	4. Соус Голландский
Мука пшеничная	
Сок лимонный	
Зелень Петрушка	
Соль	
Сухари из хлеба	
Яйца	

**Задание на теоретический экзамен  
по МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации  
горячей кулинарной продукции сложного ассортимента**

для специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1. Организация работы горячего цеха
2. Оборудование горячего цеха. Согласно техническому оснащению производства.
3. Организация рабочих мест горячего цеха
4. Особенности технологического процесса приготовления сложных горячих блюд в горячем цехе
5. Классификация и ассортимент сложных горячих супов.
6. Характеристика первых блюд народов мира
7. Технология приготовления сложных заправочных супов.
8. Технология приготовления сложных заправочных супов.
9. Сервировка и подача сложных супов.
10. Санитарные требования к качеству готовой сложной горячей продукции.
11. Составление алгоритма приготовления супов.
12. Приготовление сложных горячих супов.
13. Подготовка бульонов, отваров
14. Способы и приемы подготовки продуктов для горячих супов
15. Организация производства для приготовления соусов в ресторане.
16. Способы подачи и оформление соусами горячие блюда.

17. Температурный и санитарный режим при приготовлении и хранении соусов.
18. Технология приготовления красного соуса. Требования к качеству
19. Технология приготовления белого соуса. Требования к качеству
20. Технология приготовления грибного, сметанного, молочного. Требования к качеству
21. Технология приготовления ячно –маслянистых соусов. Требования к качеству
22. Классификация алкогольных напитков. Подача их к сложным горячим соусам. Требования к качеству.
23. Составление технологических карт приготовления соусов, алгоритма последовательности выполнения работ.
24. Приготовление соусов к отварным мясным и рыбным блюдам
25. Приготовление соусов к жареным мясным и рыбным блюдам. блюдам из субпродуктов.
26. Организация работы и рабочих мест овощного цеха.
27. Требования к электрооборудованию цеха
28. Классификация сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров.
29. Классификация грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов.
30. Технология приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству
31. Технология приготовления гарниров, заправок, фаршей для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству
32. Технология приготовления гарниров, заправок, фаршей для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра. Требования к качеству
33. Методика бракеража
34. Организация работы и рабочих мест по приготовлению блюд из рыбы, мяса, птицы.
35. Техника безопасности при подготовке сырья и приготовлению сложных горячих блюд
36. Составление плана – меню для студенческой столовой, ресторана
37. Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы
38. Технология приготовления блюд из рыбы. Требования к качеству
39. Гарниры, заправки, соусы к блюдам из рыбы. Требования к качеству
40. Сервировка и способы подачи блюд из рыбы
41. Особенности приготовления блюд из рыбы, морепродуктов.
42. Гарниры, заправки, соусы к блюдам из мяса
43. Оформление блюд из мяса, гарнирование.
44. Сервировка и способы подачи блюд из мяса
45. Организация работы и рабочих мест при приготовлении блюд из птицы
46. Гарниры, заправки, соусы к блюдам из птицы
47. Технология приготовления блюд из отварной птицы.
48. Определить массу готового картофеля, жаренного брусочками из сырого, если масса брутто картофеля 30 кг, сезон-ноябрь.
49. Определить массу мелкого сазана неразделанного жареного (филе с кожей и реберными костями), если масса брутто сазана 30 кг.
50. Определить массу жареных, рубленых мясных биточков, если масса в полуфабрикate была 18,5 кг.

51. Определить массу жареных гусей, если масса в полуфабрикате равна 60 кг (обжаривались целиком).
52. Определить выход пшенной рассыпчатой каши из 10 кг пшенной крупы.
53. Определить массу брутто картофеля в апреле, если масса картофеля отварного в кожуре равна 8 кг.
54. Определить массу брутто картофеля в декабре, если масса картофеля, жаренного во фритюре брусочками, равна 3 кг.
55. Определить массу брутто свеклы в феврале, если масса свеклы, пассированной соломкой, 12 кг.
56. Определить массу брутто окуня морского потрошеного обезглавленного крупного размера, если масса жареного филе с кожей и реберными костями равна 16 кг.
57. Определить массу брутто сома неразделанного мелкого, если масса запеченного сома, разделанного на филе, с кожей без костей, равна 25 кг.
58. Определить массу брутто кролика, если масса кролика, вареного целиком, равна 30 кг.
59. Определить массу брутто кур потрошенных второй категории, если масса кур, жареных целиком, равна 20 кг.
60. Определить массу брутто свиной мороженой печени, если масса печени, жареной порционными кусками, равна 3 кг.
61. Определить массу брутто свинины мясной, если масса свинины, вареной крупным куском, 6 кг.
62. Определить массу сухих макарон, если масса вареных макарон 12 кг.
63. Определить массу рисовой крупы, необходимую для варки 4,6 кг жидкой рисовой каши.
64. Выписать продукты для 250 порций окрошки овощной по первой колонке Сборника рецептур в мае.
65. Выписать продукты для 100 порций супа картофельного с макаронными изделиями по первой колонке Сборника рецептур в декабре, если используются куры полупотрошенные первой категории.
66. Выписать продукты для 100 порций солянки рыбной по первой колонке Сборника рецептур, если используется судак неразделанный мелкий.
67. Сколько порций супа картофельного с грибами по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 20 кг картофеля в декабре?

Рассчитать продукты для соуса томатного с каперсами к 150 порциям севрюги отварной по первой колонке Сборника рецептур блюд.ГАПОУ «Ленингорский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента		
Одобрено на заседании ПЦК <u>Сервис и машиностроение</u> Председатель цикловой комиссии  Е.Н. Салимгараева	Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б. Щербакова «__» _____ 20__ г.	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____ И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.
Билет № 1		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы горячего цеха</li> <li>2. Характеристика первых блюд народов мира</li> <li>3. Рассчитать продукты для соуса к 100 порциям овощей припущенных в молочном соусе по первой колонке Сборника рецептур блюд, если для приготовления соуса используется сухое обезжиренное молоко.</li> </ol>		

Преподаватель \_\_\_\_\_ Н.И. Ваструкова  
М.П.

### III. Комплект материалов для оценки учебной и производственной практики

#### 3.1 Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У, ПО)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1, У2, У3, У4

инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

### 3.2 Производственная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, У,ПО)
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования)	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5



(комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	
Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	ПК – 1, ПК – 2 ПО 1 У 1,У2, У3, У4 ОК1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 5

### Практическое задание № 1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1 – 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Щи» на 12 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Рассольник» на 4 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Борщ» на 2 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Солянка сборная» на банкет. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Соус Польский на 4 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

#### **Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Соус Голландский» на 2 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

#### **Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Соус Белый основной» на 10 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Каша Рисовая» на 8 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Каша Гречневая с гуляшом» на 5 порции. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Курица жареная с соусом» на 6 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюд

### **Практическое задание № 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Суп с крупой и фрикадельками» на 4 порции. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Тефтели с гарниром» на 10 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

**Практическое задание № 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Антрекот с соусом» на 5 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

**Практическое задание № 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Суп Лапша домашняя» на 12 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

**Практическое задание № 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Азу» на 7 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Гуляш с макаронными изделиями» на 9 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

### **Практическое задание № 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1  
– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Фаршированный перец с соусом» на 4 порций. Использовать Сборник рецептов. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

**Практическое задание № 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Картофель фри» на 10 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

**Практическое задание № 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций ПК. 1. – ПК. 8, ОК. 1

– 7

**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Отбивное из говядины с гарниром» на 5 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

**Практическое задание № 20**



**Инструкция:** внимательно прочитайте задание. Во время выполнения задания Вы можете пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 1981 – 2009 гг.

**Время выполнения задания:** 135 минут

**Задание:** Разработать технологическую карту к блюду «Кролик в соусе » на 6 порций. Использовать Сборник рецептур. Приготовить, оформить и подать данное блюдо.

**Объекты оценки:**

- Организация рабочего места, подготовка посуды, инвентаря
- Подготовка продуктов
- Механическая кулинарная обработка продуктов
- Технологический процесс приготовления блюда
- Порционирование, оформление и подача блюда
- Бракераж готового блюда

#### **IV. Комплект материалов для экзамена (квалификационного)**

##### **Общие положения**

Экзамен (квалифицированный) предназначен для контроля и оценки освоения ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

**Экзамен включает:** теоретический экзамен по модулю 02 МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен \ не освоен»

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

**Критерии оценки:**

Критерии оценивания выполнения практического задания:

- знания терминологии
- скорость выполнения
- способность нестандартно мыслить
- количество предложенных вариантов решений поставленной задачи.

Критерии оценивания устных ответов:

- знания терминологии
- способность нестандартно мыслить

- приведение примеров
  - высказывание других людей
  - способность высказывать свою точку зрения и обосновывать ее
- Критерии оценивания письменных ответов:
- полнота ответа
  - высказывание своего мнения
  - приведение примеров
  - использование дополнительной литературы
  - скорость выполнения
  - оригинальность, новизна, научность

#### 4.1. Задание для экзаменуемого

ГАПОУ «Ленинградский политехнический колледж»		
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
<p style="text-align: center;">Одобрено на заседании ПЦК Сервис и машиностроение Председатель цикловой комиссии _____</p> <p style="text-align: center;">Е.Н. Салимгараева</p>	<p style="text-align: center;">Согласовано Зам.директора по НМР _____ Н.Б. Щербакова «__» _____ 20__ г.</p>	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УР _____</p> <p style="text-align: center;">И.В. Степанова «__» _____ 20__ г.</p>
Билет № 1		
<p>1. Значение супов в питании, классификация супов.</p> <p>2. Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбной рубленой массы, правила отпуска, требования к качеству.</p> <p>3. Определите количество отходов при обработке 2000 кг картофеля в феврале.</p> <p style="text-align: right;">Преподаватель _____ А.И.Казанцева М.П.</p>		

#### 4.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию

Произведите действия согласно заданиям. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании

Всего 2 части – теоретические вопросы и задача.

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

**Оценочные критерии для итогового контроля – экзамена**

Компетенции	Номер задания	Критерии оценки
ПК 2.1	1-3	

ПК 2.2	1-3	Все задания выполнены согласно эталону – 10 -15; Задания выполнены частично, согласно эталону – 5 – 9 Задания выполнены не все и не в полном объеме соответствия эталону – 1- 4 балла
ПК 2.3	1-3	
ПК 2.4	1-3	
ПК 2.5	1-3	
ПК 2.6	1-3	
ПК 2.7	1-3	
ПК 2.8	1-3	

Перевод критерий – баллов на стандартную оценку

«5» - от 91 баллов – дисциплина усвоена

«4» - от 71 - 90 баллов – дисциплина усвоена частично

«3» - от 50 - 70 баллов – дисциплина усвоена не в полном объеме

«2» - до 49 баллов – дисциплина не усвоена

### Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности \_\_\_\_\_

Освоил(а) программу профессионального модуля \_\_\_\_\_

В объеме \_\_\_\_\_ часов, с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

#### Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом)

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 02.01		
МДК 02.02		
УП		
ПП		

## Итоги экзамена (квалифицированного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка да\нет
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		
ПК 2.2 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 ассортимента		
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		

Дата \_\_\_\_\_ 20г.

Подписи членов экзаменационной комиссии

## Лист согласования

### Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на \_\_\_\_\_ учебный год по  
ПМ (УД) \_\_\_\_\_

В комплект КОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании  
ПЦК \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Экспертное заключение  
комплекта оценочных средств**

по общепрофессиональным дисциплинам

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  
потребителей, видов и форм  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности  
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Представленный комплект оценочных средств (КОС) по ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам, реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенных в представленный комплект, отвечают основным принципам формирования КОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

---