

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО

на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 _____ от 10.06.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина
«10» 06 2022 г.
Приказ № 86 от 10.06.2022 г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
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, форм и видов обслуживания

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАННО

Эксперт(ы) от работодателя: _____

Санкт-Петербург

2022 г.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № _____ от _____ 2022 г.

Председатель МК _____ И.Н. Величко

Разработчик: СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

КОС предназначен для контроля образовательных достижений обучающихся, осваивающих программу профессионального модуля **ПМ. 02**.

К экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию по МДК 02.01 и МДК 02.02, по учебной практике и производственной практике в рамках данного профессионального модуля.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (ВПД): *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 по модулю. Экзамен включает:

Практическое задание: приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 02.01	Дифференцированный зачет
МДК. 02.02	Дифференцированный зачет
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	Экзамен

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

2.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки 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, форм и видов обслуживания** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший рабочую программу СПО по профессии (специальности) должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Профессиональные компетенции
ВД	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
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, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
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.
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.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Задания для оценки освоения теоретического курса обучения по ПМ.02

Проверяемые результаты обучения:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Уметь:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

3.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК

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 шкафу, варят до загустения
11. Укажите: Способы варки пшённой каши. Чем они отличаются 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 плющённые 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°C-70°C 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** → **культура подачи** →

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 шкафу

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 – 90°C - 100°C; Ж – упревания;

З – упревание; И – жира; К – 5-10 мин.; Л – горячее; М – непрерывной 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 <i>гречневой, перловой, ячневой, овсяной</i>	<i>Молоко</i> <i>Смесь воды с</i> <i>молоком</i>	Отпускают как самостоятельное блюдо с <i>сахаром, мёдом, вареньем, сливочным маслом</i>
Рассыпчатая	<i>Кроме ячневой овсяной, манной</i>	<i>Вода, бульон, смесь воды с молоком</i>	<i>Отпускают как самостоятельное блюдо со сливочным маслом или как гарнир</i>
Вязкая	<i>Используют все крупы</i>	<i>Вода, молоко,</i> <i>молоко с</i> <i>добавлением воды</i>	»»»»»»»»

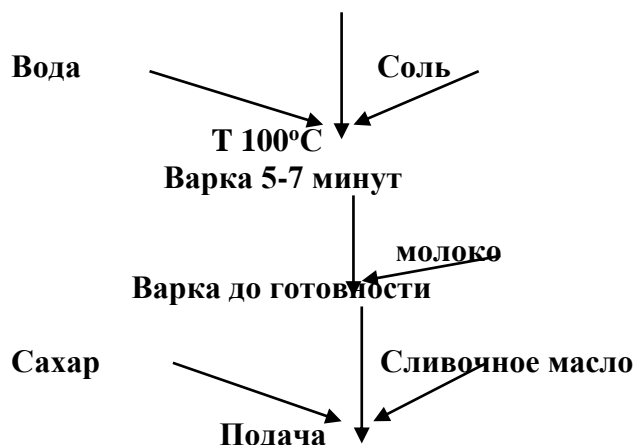
Задание №4

Составьте технологическую схему: Приготовления молочной рисовой каши:

Эталон ответа к заданию №4

Технологическая схема приготовления молочной рисовой каши

Рис



Тестовое задание № 5

по теме «Приготовление каш»

- Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?
 - гречневая
 - пшеничная
 - манная
- Какую кашу называют «размазня»
 - 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°C
 - б) 100-110°C
 - в) 65-75°C
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°C
- Б) 100°C
- В) 150°C

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 пшеничной 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 Пшеница	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

- Для варки каш удобнее использовать посуду с толстым дном, объём которой измерен.
- Соль и сахар кладут в котел до засыпания крупы из расчета для рассычатых каш 10гр, для жидких каш 5гр, на 1кг крупы.
- Крупы, промытую непосредственно перед засыпанием /она должна быть теплой /, закладывают в кипящую жидкость и периодически перемешивают, поднимая со дна крупы, веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю влагу, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры 90°С – 100°С 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.
- Для улучшения вкуса и внешнего вида рассычатых каш в котел с жидкостью перед засыпкой крупы можно добавить часть жира / от 50 до 100 гр на 1кг крупы / из расчета 5% нормы.
- 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.
- Манную крупу заваривают, всыпая ее непрерывной тонкой струйкой в кипящую жидкость при помешивании.

Задание №7

1. Перечислите, что относят к бобовым?

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

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 «Макаронны отварные с овощами»

Макаронны _____ 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 содержатся 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 подаче 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°C → 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	Макаронны 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
Макаронны с жиром или сметаной			
Макаронны с сыром, или творогом			
Макаронны с томатом			
Макаронны отварные с овощами			
Макаронник			
Макаронны запечённые с сыром			

Лапшевник творогом	с		
-----------------------	---	--	--

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:

«Каша 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
--------------------	--------------	---------------------------	--------------

Макаронны жиром сметаной	с или	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.
Макаронны сыром, творогом	с или	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макаронны томатом	с	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Томатное пюре пассеруют на сливочном масле + соль и молотый перец.	Используют как гарнир или самостоятельное блюда.
Макаронны отварные овощами	с	сливной	На 1 кг макаронных изделий – 5-6 л воды и 50 гр соли. Варят до размягчения в бурно кипящей воде. Лук , морковь, петрушку пассеруют + шинкованный лук, в конце пассерования + томатное пюре. Можно добавить прогретый зелёный горошек.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронник		Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Макароны варят на молоке с добавлением молока и воды.	Используют как самостоятельное блюда.
Макаронны запечённые сыром	с	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли, перед запеканием посыпают тертым сыром сбрызгивают сливочным маслом.	Используют как самостоятельное блюда.
Лапшевник творогом	с	Не сливной	На 1 кг макаронных изделий 2,2-3,0 воды и 30 гр. соли. Используют протёртый творог, заправленный солью. Сахаром с добавлением сырых яиц.	Используют как самостоятельное блюда.

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

6. Укажите: Время варки макаронных изделий.

Макаронны – 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 $t- 70^{\circ}\text{C} -75^{\circ}\text{C}$ – 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
 $t- 70^{\circ}\text{C} -75^{\circ}\text{C}$

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 рецептов блюд

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

Работа со сборником рецептов блюд

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

«Каша 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 каши:
 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 обуславливается прежде всего содержанием белков, жира, витаминов А, D, В₂ В₁, 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?
 Куриные 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 каши:

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-глазуни: разогревают сковороду _____

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

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: готовят _____ 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-глазуни:

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

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуни.

Дефект

Белые пятна на поверхности желтка

Вздутие белка

Причины

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:

приготавливают 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 25X80

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 X 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:
приготавливают 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.

<i>Блюдо 1</i>	<i>Блюдо 2</i>	<i>Блюдо 3</i>
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 протирающую 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 отпуску натурального творога:

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

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых:

приготавливают 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
Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
Масло сливочное
Вода
Блюдо **Вареники**

Блюдо 2
Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
—
—
Блюдо **Сырники**

Блюдо 3
Творог
Мука
Сахар
Яйца
Сметана
Маргарин
—
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. Масса 12-14г 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	Разнообразная форма, блестящая поверхность	Белый с кремоватым оттенком	В меру сладкий, без кислотности	Не должно быть посторонних привкусов и запахов	Однородная консистенция – мягкая и нежная
Сырники	Правильная круглая форма. Поверхность – ровная без трещин.	Золотисто – желтый. Без подгорелых мест.	Кисло - сладкий	Творога	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Запеканка из творога	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной румяной корочкой.	На разрезе – белый или желтый	Кисло - сладкий	Недопустимы: горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция	Мягкая, масса однородная, без крупинок внутри
Пудинг запеченный	Гладкая поверхность, без трещин, покрыта равномерной	На разрезе – белый или желтый	Сладкий	Без посторонних привкусов и запахов	Нежная, пышная. однородная, с изюмом и орехами.

	румяной корочкой				
--	---------------------	--	--	--	--

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°C
 - б) 160°C
 - в) 120°C
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

3.3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК

Область применения:

Комплект документов для проведения промежуточной аттестации предназначен для оценки результатов освоения курса МДК 02.01, осуществляется в форме дифференцированного зачета, в соответствии с материалами КОС.

Допуск к зачету:

К дифференцированному зачету по МДК 02.01. обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

1. по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
2. посещаемость занятий не меньше 60%;
3. наличие конспектов лекционных занятий 100%, наполняемость конспектов не меньше 60%;
4. отчетность по практическим работам (занятиям) 100%;

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, профессиональных конкурсов.

3.2. Задания для оценки освоения МДК.

3.2.1. Задания для оценки освоения МДК. 02. 01.

Задание по оценке результата теоретического обучения МДК 02.01

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

1. Вам предлагается ответить на 20 вопросов.
2. Время выполнения задания – 45 минут

1 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.02.01		Впишите правильный ответ:
1	Сырѐ, это.....	
2	Рабочее место.....	
3	К заготовочным цехам относятся.....	
4	Перечислите полный комплект санитарной одежды для повара или кондитера.....	
5	Овощной цех располагают....	
6	К планировке производственных помещений предъявляют требования.....	
7	В овощном цехе выполняют операции	
8	Производственные помещения располагают...	

9	Рыбный цех размещают.....	
10	Ножи, доски мясного цеха маркируют.....	
11	Раздаточная линия должна иметь....	
12	Горячий цех является...	
13	Режим работы горячего цеха зависит....	
14	Оборудование для горячего цеха подбирают	
15	Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий....	
16	Бульоны варят в....	
17	План-меню это....	
18	Мармит для первых блюд это....	
19	Производство	
20	Раздача на предприятиях общественного питания выполняет функцию	

2 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.02.01		Впишите правильный ответ:
1	Цех – это....	
2	К заготовочным цехам относятся.....	
3	Кондитерский цех размещают....	
4	Секционные модульные оборудования....	
5	Соусное отделение предназначено....	
6	Перечислите немеханическое оборудование горячего цеха....	
7	Рабочее место.....	
8	Производственные помещения должны размещаться....	
9	Оптимальная температура в	

	заготовочных цехах должна быть	
10	Высота производственных помещений должна быть....	
11	Оптимальная температура в горячем цехе	
12	Назначение горячего цеха	
13	Раздаточная линия	
14	Рабочие места в цехе располагаются по ходу	
15	Организация рабочего места основывается на..	
16	Задачи складского хозяйства	
17	Горячий цех обслуживает несколько торговых залов расположенных на разных этажах....	
18	Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям....	
19	Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий....	
20	План-меню это....	

3 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.02.01		Впишите правильный ответ:
1	Оборудование для горячего цеха подбирают	
2	В горячем цехе использовать секционное модулированное оборудование.....	
3	К заготовочным цехам относятся.....	
4	Перечислите полный комплект санитарной	

	одежды для повара или кондитера.....	
5	Производственные помещения должны располагаться....	
6	Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий....	
7	К планировке производственных помещений предъявляют требования.....	
8	В рыбном цехе выполняют операции....	
9	Ножи, доски мясного цеха маркируют.....	
10	Соусное отделение предназначено	
11	К доготовочным цехам относятся	
12	Сырьё, это.....	
13	Рабочее место.....	
14	Бульоны варят в....	
15	План-меню это....	
16	Мармит для первых блюд это....	
17	Складские помещения должны иметь связь	
18	Рабочие места в цехе располагаются	
19	Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным	
20	Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно	

ЭТАЛОН ОТВЕТА

МДК.02.01

Дифференцированный зачет 1 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.02.01		Впишите правильный ответ:
1	Сырьё, это.....	Продукт или группа продуктов до тепловой обработки

2	Рабочее место.....	Это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции
3	К заготовочным цехам относится.....	Мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный, овощной
4	Перечислите полный комплект санитарной одежды для повара или кондитера.....	Сменная обувь, головной убор, брюки, куртка, фартук, полотенце
5	Овощной цех располагают....	Располагают ближе к складу овощей или подъемнику
6	К планировке производственных помещений предъявляют требования.....	Планировка этих помещений должна соответствовать последовательности технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий
7	В овощном цехе выполняют операции	По механической кулинарной обработке овощей
8	Производственные помещения располагают...	Производственные помещения необходимо располагать в наземных этажах
9	Рыбный цех размещают.....	Размещают рядом с мясным цехом
10	Ножи, доски мясного цеха маркируют.....	М.С.
11	Раздаточная линия должна иметь....	Должна иметь непосредственную связь с холодным, горячим цехами, залом, хлеборезкой, сервизной и моечной столовой посуды.
12	Горячий цех является...	Основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи
13	Режим работы горячего цеха зависит....	От режима работы предприятия общественного питания
14	Оборудование для горячего цеха подбирают	По нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии, режимом его работы
15	Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий....	Приготовления бульона и приготовления супов
16	Бульоны варят в....	В электрических котлах КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250, кастрюлях емкостью 10-20-30-50 л
17	План-меню это....	В плане-меню указывается количество и ассортимент первых блюд на следующий день
18	Мармит для первых блюд это....	Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли.
19	Производство	Это крупное подразделение, которое объединяет цехи
20	Раздача на предприятиях	Для реализации готовых блюд.

	общественного питания выполняет функцию	
--	---	--

МДК.02.01

Дифференцированный зачет
2 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.02.01		Впишите правильный ответ:
1	Цех – это....	часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса
2	К заготовочным цехам относятся.....	мясной, рыбный, птицегольевой, мясо - рыбный, овощной
3	Кондитерский цех размещают....	изолированно от других помещений, оберегая его продукцию от бактериального заражения
4	Секционные модульные оборудования....	устанавливают в одну линию или в зависимости от формы помещения
5	Соусное отделение предназначено....	для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов.
6	Перечислите немеханическое оборудование горячего цеха....	стол с охлаждением СОЭСМ-3; стол с моечной ванной, стол для установки средств малой механизации
7	Рабочее место.....	это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции.
8	Производственные помещения должны размещаться....	по ходу технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
9	Оптимальная температура в заготовочных цехах должна быть	16-18°С
10	Высота производственных помещений должна быть....	не менее 3,3 м.
11	Оптимальная температура в горячем цехе	23-25°С.
12	Назначение горячего цеха	в горячем цехе завершают технологический процесс приготовления пищи
13	Раздаточная линия	должна иметь непосредственную связь с холодным, горячим цехами, залом, хлебозеркой, сервизной и моечной столовой посуды
14	Рабочие места в цехе располагаются по ходу	технологического процесса.

15	Организация рабочего места основывается на..	производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты
16	Задачи складского хозяйства	организация хранения материальных ценностей; бесперебойное обслуживание производственного процесса на п.о.п.
17	Горячий цех обслуживает несколько торговых залов расположенных на разных этажах....	Его располагают на одном этаже с торговым залом, имеющим наибольшее число посадочных мест
18	Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям....	государственных стандартов, сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим картам, технико-технологическим картам
19	Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий....	Приготовления бульона и приготовления супов
20	План-меню это....	В плане-меню указывается количество и ассортимент первых блюд на следующий день

МДК.02.01

Дифференцированный зачет
3 вариант

№ п/п	Вопросы	Ответы
МДК.02.01		Впишите правильный ответ:
1	Оборудование для горячего цеха подбирают	по нормам оснащения торгово-технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом и количеством посадочных мест в предприятии
2	В горячем цехе использовать секционное модулированное оборудование.....	которое можно устанавливать островным способом, или организовывать несколько технологических линий - для приготовления бульонов, первых и вторых блюд; гарниров и соусов
3	К заготовочным цехам относятся.....	Мясной, рыбный, птицеголевой, мясо-рыбный, овощной
4	Перечислите полный комплект санитарной одежды для повара или кондитера.....	Сменная обувь, головной убор, брюки, куртка, фартук, полотенце
5	Производственные помещения должны располагаться....	в наземных этажах и ориентироваться на север и северо-запад.
6	Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий....	приготовления бульона и приготовления супов

7	К планировке производственных помещений предъявляют требования.....	Планировка этих помещений должна соответствовать последовательности технологического процесса приготовления блюд и кулинарных изделий
8	В рыбном цехе выполняют операции....	По механической кулинарной обработке рыбы
9	Ножи, доски мясного цеха маркируют.....	М.С.
10	Соусное отделение предназначено	для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов
11	К доготовочным цехам относятся	Горячий, холодный
12	Сырьё, это.....	Продукт или группа продуктов до тепловой обработки
13	Рабочее место.....	Это часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции
14	Бульоны варят в....	В электрических котлах КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250, кастрюлях емкостью 10-20-30-50 л
15	План-меню это....	В плане-меню указывается количество и ассортимент первых блюд на следующий день
16	Мармит для первых блюд это....	Прилавок-мармит для первых блюд представляет собой мармитную плиту с конфорками, на которые устанавливаются наплитные котлы или кастрюли.
17	Складские помещения должны иметь связь	С производственными помещениями
18	Рабочие места в цехе располагаются	по ходу технологического процесса.
19	Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным	количеством инструментов, инвентаря и посуды
20	Из горячего цеха готовые блюда поступают непосредственно	через раздачу, в обеденный зал

Перечень практических заданий для проведения дифференцированного зачета по МДК. 02.01.

1 часть – ответ на вопрос.

1. Алгоритм действий при организации рабочего места (овощного, мясного, рыбного, птицебельного, холодного, горячего цеха, моечного отделения, линии раздачи, обслуживания посетителей) в соответствии с видом изготавливаемых блюд
2. Подбирать необходимое технологическое оборудование, производственный инвентарь.
3. Алгоритм действий при подборе необходимого оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства для работы (в овощном, мясном, рыбном, птицебельном, холодном, горячем цехе, моечном отделении, линии раздачи).

4. производить отпуск готовой кулинарной продукции
5. Алгоритм действий при отпуске готовой кулинарной продукции (закусок, супов, вторых блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий) в соответствии с «Правилами оказания услуг общественного питания» и правилами СанПиН 42-123-4117-86
6. Расчет потерь при тепловой обработке мяса отварного.
7. Расчет необходимого количества сырья для приготовления рыбы жареной с луком
8. Расчет необходимого количества сырья для приготовления салата столичного
10. Расчет необходимого количества сырья для приготовления каши гречневой рассыпчатой
11. Расчет необходимого количества сырья для приготовления пирожков с капустой
12. Расчет необходимого количества сырья для приготовления биточков по-селянски
13. расчет потерь при тепловой обработке овощей
14. расчет потерь при тепловой обработке мяса
15. Заполнение калькуляционных карточек

2 часть - тестирование

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 шей 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 170-180° 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) свекольские; 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 припускивании; 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°C; б) не ниже 65°C; в) не ниже 74°C.

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) плодовой; 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 250-280° 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) плодовой; 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, шей 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 250-280° 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».

4. Оценка по учебной и производственной практике

4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на 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.

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

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ:	
1	Освоение приемов оценки наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил
2	Освоение приемов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3	Освоение приемов проверки соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4	Освоение приемов выбора, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5	Освоение приемов 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
6	Освоение приемов выбора, применения, комбинирования 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.

7	Освоение приемов приготовления, оформления 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.
8	Освоение приемов выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9	Освоение приемов оценки качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10	Освоение приемов хранения с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11	Освоение приемов порционирования (комплектование), сервировки 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.
12	Освоение приемов охлаждения и замораживания готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13	Освоение приемов хранения свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения
14	Освоение приемов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15	Освоение приемов разработки ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16	Освоение приемов разработки, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17	Освоение приемов расчета стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18	Освоение приемов консультирования 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).
19	Освоение приемов выбора, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
20	Освоение приемов проведения текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.

Производственная практика (по профилю специальности) по ПМ. 02

Виды работ:

1	Выполнение работ по организации рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
2	Выполнение работ по подготовке к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
3	Выполнение работ по проверке 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.
4	Выполнение работ (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5	Выполнение работ по подготовке к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (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.
6	Выполнение работ по организации хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7	Выполнение работ по подготовки готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
8	Выполнение работ по самооценки 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.).
9	Выполнение работ по консультировании 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.

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО МОДУЛЮ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и 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

Экзамен по модулю включает в себя - комплексное практическое задание.

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

В состав КОМ входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задания для экзаменуемых, пакет экзаменатора.

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 - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

III. Задания для экзаменуемых

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- Сборником рецептов 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 – 160 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 – 160 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 – 160 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 – 160 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 – 160 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 – 160 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 – 160 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 – 160 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 – 160 мин.

Задание варианта 9.

Приготовить **сырники из творога, оладий, 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 – 160 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 – 160 мин.

Задание варианта 11.

Приготовить **макароны отварные не сливным способом, биточки рубленые, 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 – 160 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 – 160 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 – 160 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 – 160 мин.

Задание варианта 15

Приготовить зразы картофельные, ячница глазунья, соус белый паровой.

IV. Пакет экзаменатора

Экзамен проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебном кулинарном цехе.

Количество вариантов заданий для экзаменуемых 1/15 по подгруппам.

Время выполнения задания - 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Оценка заданий №1, №2 и №3 проводится в присутствии экзаменуемого.

Оборудование:

Производственный стол, раковина, весы, мясорубка, холодильник, электрическая плита, кухонная и столовая посуда, различный инвентарь и инструменты.

5. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.
– III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.-560 с.
19. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий 2016 (14-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».
21. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2015 (2-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».
22. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы 2015 ОИЦ «Академия».
23. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья 2015 (3-е изд. т.) ОИЦ «Академия».
24. Качурина Т.А. Кулинария 2016 (6-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».
25. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум 2015(2-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».

26. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий 2016 (7-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».
27. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания 2015 (7-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».
28. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы 2015 (5-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».
29. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии 2015 (8-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».
30. Мартинчик А.Н., Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария 2016 (5-е изд. ст.) ОИЦ «Академия».