

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

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 62 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА

3.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ (РУБЕЖНЫЙ, ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ) МДК 02.01

3.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ (РУБЕЖНЫЙ, ТЕМАТИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ) МДК 02.02

4. ОЦЕНКА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСОВЕНИЯ МОДУЛЯ

6. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме демонстрационного экзамена.

Итогом демонстрационного экзамена является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

КОС разработан на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер; программы ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **ПМ 02 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 ОПОП в целом.

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

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности

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 ОПОП в целом.

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

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Таблица 1

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<i>ПК 1.</i> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья по органолептической оценке; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций - соответствие формы нарезки овощей технологическим требованиям; - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь - соответствие подбора пряностей и приправ определенному блюду; - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.

<p><i>ПК 2.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом продукта.
<p><i>ПК 3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом рыбы.
<p><i>ПК 4.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования; -соблюдение правил тепловой обработки в соответствии видом мяса.
<p><i>ПК 5.</i> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение соусов, отваров разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;
<p><i>ПК 6.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования
<i>ПК 7.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; -минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования
<i>ПК 8.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований - соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности; - проведение бракеража; - минимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюд; -соответствие подбора и использования

Таблица 2

Общие компетенции	Показатели оценки результата
<i>ОК 1.</i> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация интереса к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; – участие в конкурсах предметных недель, – участие в конкурсах профмастерства;
<i>ОК 2.</i> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем.
<i>ОК 3.</i> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременность выполнения заданий; – качественность выполненных заданий.

<p><i>ОК 4.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации; – анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях.
<p><i>ОК 5.</i> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использование информационных технологий в процессе обучения; – освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.
<p><i>ОК 6.</i> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; – соблюдение норм деловой культуры; – соблюдение этических норм.
<p><i>ОК 7.</i> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выполнение работ по подготовке производственного помещения к работе; – аккуратность в работе; - участие в коллективном принятии решений по поводу выбора наиболее эффективных путей выполнения работы; -аргументированное представление и отстаивание своего мнения с соблюдением этических норм.
<p><i>ОК 8.</i> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – своевременное получение приписного свидетельства; – участие в военно-патриотических мероприятиях; – участие в военно-спортивных объединениях; – выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.
<p><i>ОК 9.</i> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации; – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.
<p><i>ОК 10.</i> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – работы с различными видами информации;

	<ul style="list-style-type: none"> – владение различными способами самостоятельного поиска информации; – результативное использование ИКТ и их применение в соответствии с конкретным характером профессиональной деятельности; использование новых информационных продуктов для совершенствования профессиональной деятельности.
<p><i>ОК 11.</i> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция собственной деятельности в определенной рабочей ситуации; - правильность и адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих документов, сырья, инструментов; - правильность осуществления самостоятельного текущего контроля со стороны исполнителя.

«Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями.

уметь:

У1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

З1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З2. Виды, назначение, правила пожарной безопасности технологического оборудования и правила ухода за ним;

33. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

34. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

35. правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 02.01.	ДЗ
МДК 02.02.	ДЗ
УП	ДЗ
ПП	ДЗ
ПМ 02	Демонстрационный экзамен

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся. Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. Экзамен может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится демонстрационный экзамен

3.3. Задания для оценки освоения МДК

3.3.1. Задания для оценки освоения МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

1. Разварившиеся, слипающиеся зерна рассыпчатых каш:

- а) нарушение рецептуры;
- б) нарушение правил варки каш;
- в) долго не сливали воду.

2. Темные крупинки, зерновая примесь в кашах:

- а) не перебрали крупу;
- б) плохо промыли;
- в) использовали для варки грязную посуду

3. Горьковатый привкус каши:

- а) не промыли крупу;
- б) добавили много соли;
- в) каша пригорела.

4. Рассыпчатая крупа недоварена:

- а) нарушение рецептуры (соотношение воды и крупы);
- б) рано сняли с плиты;
- в) не промыли.

5. Кислый и затхлый привкус каши:

- а) использовали некачественное сырье;
- б) использовали некачественную воду;
- в) использовали грязную посуду.

Критерии оценки:

5 баллов – 5

4 балла – 4

3 балла – 3

2 балла – 2

1 балл – 1

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Что нужно добавить при варке овощей, чтобы они имели красивый желтый цвет:

а/горчицу

б/тимьян, анис, базилик

в/куркуму, паприку

г/бульон «Ролтон»

2. Укажите форму нарезки свеклы, используемый бульон и особенности приготовления борщей.

Борщ	Форма нарезки свеклы	Используемый бульон	Особенности приготовления борщей
«Московский»			
«Украинский»			
«Флотский»			
«Сибирский»			

3. Какой из перечисленных борщей отличается формой нарезки?

- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».

4. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

5. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 4:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Котлеты по-киевски жарят:

- А) основным способом;
- Б) в жарочном шкафу;
- В) во фритюре;
- Г) на углях?

2. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом?
 а) 3...4 л; б) 4...5 л; в) 5...6 л.
3. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке несливным способом?
 а) 1,5...2 л; б) 2...3 л; в) 3...4 л.
4. Как выглядят хорошо сваренные макароны, когда их берут на вилку?
 а) сгибаются, но не полностью;
 б) падают с вилки;
 в) слегка деформированы.
5. В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?
 а) суточные;
 б) «по-уральски»;
 в) из свежей капусты.
- Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

Задание 5:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32 Текст задания:

1. Для вторых блюд реже варят с/х птицу:
 А) кур, цыплят;
 Б) гусей, уток;
 В) кур, индеек?
2. Укажите оптимальный слой запеканки и температуру ее запекания.
3. Чем отличаются пудинги от запеканки?
4. Какой соус используют при отпуске данного блюда?
5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:
 А) со всех сторон;
 Б) с двух сторон;
 В) помешивая?
- Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

Задание 6:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. К запеченным блюдам относятся:
 А) «Ростбиф»;
 Б) «голубцы с мясом»
 В) «плов из баранины»;
 Г) «поджарка»?
2. Кнельная масса считается готовой, если:
 А) ее хорошо отбивают;
 Б) хорошо перемешивают;
 В) масса не тонет?
3. Жир при тепловой обработке:
 а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты
 б/ поддерживает нужную температуру в нутрии продукта

в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

4.Клейстеризация крахмала, образование клейкой массы, декстринизация, карамелизация присущи:

а/ белкам б/ жирам в/ углеводам

5.При тепловой обработке (варке) масса овощей:

а/увеличивается

б/ уменьшается

в/ не изменяется

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 8:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.

2.Как избежать потери пищевых веществ при приготовлении блюд и гарниров из макарон?

3.Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделяют на филе.

4. Дополните :

а/отварные овощи и блюда хранят на мармите не болеечасов

б/овощи в соусе хранят на мармите под крышкой не более.....часов

в/тушеные и запеченные блюда из овощей в горячем состоянии хранят не болеечасов

5.Укажите количество (%) привара макаронных изделий.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 9:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1.кулинарии:

а/ меланж

б/ яичный порошок

в/ колер

2.Куриные яйца в зависимости от сроков хранения делят:

а/ диетические и соловые

б/ 1 и 2 сорт

в/ куриные, перепелиные

3.Ответьте на вопросы.

1). Как приготовить соленые огурцы для рассольника?

2). Какова последовательность закладки продуктов в рассольники и от чего она зависит?

3). В чем заключается цель пассерования моркови и лука?

4. Что представляет собой меланж:

а/ смесь яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, профильтрованных и замороженных

б/ смесь белков

в/ это желтки освобожденные от скорлупы, профильтрованные и высушенные

5. Меланжем можно заменить сырые яйца в соотношении:

а/ 1:8

б/ 1:1

в/ 1:20

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 10:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Почему пшеничная каша горчит?

а) каша подгорела;

б) плохо промыли пшено;

в) кашу пересолили.

2. Почему манная каша получается комками?

а) заварили большое количество крупы;

б) засыпая крупу, плохо размешивали;

в) добавили много сахара.

3. Почему рисовая каша рассыпчатая получается вязкой?

а) переварили;

б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;

в) засыпали в холодную воду.

4. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделяют на филе.

5. Сколько граммов пшеничной крупы берут для приготовления 1 кг каши рассыпчатой?

а) 300 г;

б) 400 г;

в) 450 г.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 11:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Какое количество воды потребуется при варке 1 кг макарон несливным способом?

а) 2,2...3 л;

б) 3...4 л;

в) 4...5 л.

2. Какая крупа варится дольше всех?

а) манная; б) рисовая; в) перловая.

3. Какая крупа перед варкой не промывается?

- а) манная; б) рисовая; в) пшено.
3. Какую крупу не надо варить?
а) манную; б) пшенную; в) толокно.
4. Какая крупа перед варкой слегка поджаривается?
а) манная; б) гречневая; в) пшено.
5. Почему манная каша получается комками?
а) заварили большое количество крупы;
б) засыпая крупу, плохо размешивали;
в) добавили много сахара.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 12:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Уберите лишнее оборудование и инвентарь, которые не используются для обработки клубнеплодов
а/овощемоечная машина, овощечистка, машина для нарезки овощей
б/доски разделочные ОС, ванны моечные, кастрюли, ножи ОС
в/доски разделочные ОВ, ножи МС, дуршлаг, терка
г/рыбоочистительная машина, плита электрическая секционная модульная, пароварка
2. Выберите оборудование для приготовления картофельного пюре (картофель уже очищен):
а/фаршемешалка б/плита электрическая в/котел наплитный
г/машина для приготовления картофельного пюре
д/протирочная машина е/взбивальная машина ж/рыбоочиститель
з/миксер и/сковорода электрическая
3. Выберите правильную маркировку досок разделочных при приготовлении блюда картофель жареный из вареного:
а/ОС, ОВ
б/МС, МВ
в/РС, РВ
4. К основным способам тепловой обработки не относят:
а/ варку б/ жарку в/ пассерование
5. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 13:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Укажите количество жидкости (л) для вязких и жидких каш на 1 кг крупы.
Используя сборник рецептов заполните таблицу расчета выхода ингредиентов.
Поясните, как определяют необходимое количество соли при варке каш.

Вариант	Каша

1	рассыпчатая	вязкая	жидкая
	Крупа гречневая - 1 кг Вода — 1,5 л	Крупа гречневая — 1 кг Вода, молоко — ...	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...
	Выход — 2,1 кг	Выход — ...	Выход — ...
2	Крупа рисовая — 1 кг Вода — 2,1 л	Крупа рисовая — 1 кг Молоко, вода — ...	Крупа манная — 1 кг Молоко, вода — ...
	Выход — 2,8 кг	Выход — ...	Выход — ...

2. Объясните причины возникновения следующих недопустимых дефектов крупяных гарниров из круп и каш:

- а) разварившиеся, слипающиеся зерна;
- б) наличие темных крупинок зерновой примеси;
- в) горьковатый привкус;
- г) крупа недоварена.

К дефектам каш относят также наличие затхлости, вкус подгорелой крупы и пересоленность.

3. Перечислите виды круп.

4. Назовите пищевую ценность круп.

5. Как подготовить к варке следующие крупы:

- а) мелкие и дробленые;
- б) пшеничную, рисовую, перловую;
- в) дробленые и плющенные;
- г) гречневую.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 14:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Пользуясь Сборником рецептов укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

- а) гречневая;
- б) рисовая:
припущенная;
рассыпчатая;
- в) пшеничная.

2. Используя сборник рецептов рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.

3. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?

4. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.

5. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 15:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Составьте технологическую схему приготовления вязкой рисовой каши (рис, вода, молоко, соль, сахар).

2. Приведите качественную характеристику вязкой рисовой каши по всем показателям.

3. Как используют вязкую рисовую кашу?

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

а) макарон; б) лапши; в) вермишели.

5. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 16:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Перечислите виды бобовых.

2. Назовите пищевые вещества, содержащиеся в бобовых овощах.

3. Назовите причину плохой развариваемости бобовых.

4. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.

5. какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 17:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика	Правила подачи и кулинарное использование
Котлеты рисовые		
Пудинг рисовый		
Крупеник гречневый		
Лапшевник		
Фасоль в томате		

2. Ответьте на вопрос и выполните задания.

3. Какие дефекты могут быть у рисовых котлет?

4. Назовите соотношение между жидкостью и крупой для приготовления следующих каш:

а) гречневой рассыпчатой; б) рисовой рассыпчатой; в) рисовой вязкой.

5. Укажите причину плохой развариваемости бобовых.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 18:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?

- а) по степени усвояемости;
- б) по химическому составу;
- в) по минеральному составу.

2. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?

- а) разрушается;
- б) улетучивается с паром;
- в) переходит в клейкое вещество глютин.

3. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?

- а) улучшению цвета;
- б) повышению калорийности;
- в) возбуждению аппетита.

4. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий:

- а) вермишели; б) лапши; в) макарон.

5. Заполните приведенную таблицу по образцу.

Блюдо	Вид каши	Продукты-наполнители	Правила введения яйца	Вид тепловой обработки	Соусы при отпуске
Котлеты рисовые	Вязкая	Сахар, яйцо	В охлажденную кашу — 60 °С	Жаренье основным способом	Сладкий или грибной
Биточки манные					
Запеканка рисовая					
Крупеник гречневый					
Пудинг рисовый					

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 19:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, З1, З2

Текст задания:

1. Какой способ размораживания рыбы считается лучшим?

2. Что происходит с рыбой при размораживании на воздухе, в воде?

3. Какие виды рыб размораживают на воздухе?

4. Как избежать потери минеральных веществ при размораживании рыбы?

5. Дополните схему классификации рыб по разным признакам.

Классификация рыбы:

По семействам По способу По размерам Условно по степени
обработки жирности

_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 20:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Закончите предложения, выполните задание и ответьте на вопросы.

1. Размораживают на воздухе при температуре 18... 20 ° С всю крупную рыбу

2. Назовите потери массы рыбы (%) при размораживании на воздухе.

3. В воде размораживают _____ и рыбу.

На 1 кг рыбы берут холодной воды ($t = 10...15^{\circ}\text{C}$) _____ л.

Продолжительность размораживания в воде рыбы: мелкой _____,
крупной _____.

4. На сколько увеличивается (%) масса рыбы за счет набухания тканей в воде?

5. В чем заключается комбинированный способ размораживания рыбы?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 21:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

Выделите правильный вариант ответа.

1. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?

а) сом, зубатка, угольная, камбала;

б) судак, сом, сабля;

в) нототения, треска, хек.

2. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

3. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро переключают в холодную воду?

а) линь;

б) камбала;

в) судак.

4. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?

а) окунь;

б) маринка;

в) ставрида.

Критерии оценки

- 10 баллов – 5
- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

Задание 22:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Укажите названия рыб, входящих в семейство, их отличительные особенности и кулинарное использование

Семейство рыб	Рыбы, входящие в семейство	Отличительные особенности и кулинарное использование
Осетровые	Осетр, севрюга, белуга, шип, калуга, стерлядь, бестер	Рыба с очень нежным вкусом и жировыми прослойками. Используют для жаренья, варки, припускания, запекания
Карповые		
Сельдевые		
Камбаловые		

2. Допишите недостающие процессы первичной обработки осетровой рыбы.

...

3. Удаление головы с грудными плавниками.

Срезание спинных жучек.

Удаление плавников, визиги.

Деление рыбы на звенья.

...

4. Очистка от боковых, брюшных и мелких жучек.

...

5. Перевязывание звеньев перед варкой.

Срезание хрящей и нарезание на порционные куски для жаренья.

Ошпаривание порционных кусков.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 23:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. По термическому состоянию мясо может быть:

А) охлажденное – от 0оС до -4оС;

Б) замороженное -8оС;

В) остывшее - +12оС;

Г) подмороженное -2оС до -3оС?

2. Установите последовательность механической обработки мороженого мяса:

Способы обработки Последовательность обработки

Приготовление п/ф

Обвалка и жиловка

Размораживание

Обмывание теплой водой

Обмывание холодной водой

Разделка туши

Обсушивание

Срезание клейма

3. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

а) налим, угорь, бельдюга;

б) щука, навага, линь;

в) камбала, треска, сайда.

4. Какую часть передней четвертины говяжьей туши можно использовать для жарки крупным куском;

А) лопаточная;

Б) покровка;

В) толстый край;

Г) шейная часть?

5. Выделяют корейку:

А) у говядины;

Б) из птицы;

В) у свинины?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 24:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. П/ф филе натуральное из говядины:

А) цилиндр 4-5 см;

Б) овально-приплюснутой формы;

В) брусочками длиной 3-4 см;

Г) кубиками по 30-40 гр?

2. Допишите: для приготовления шашлыка
мясо _____

3. К котлетному мясу относят:

А) шейную часть;

Б) пащину?

В) покровку;

Г) толстый край?

4. Какие панировки используют для полуфабрикатов из рыбы?

5. Крупнокусковые п/ф обжаривают:

А) со всех сторон;

Б) с двух сторон;

В) помешивая?

Г) размягчения?

Критерии оценки

- 10 баллов – 5
- 8 баллов – 4
- 6-5 баллов – 3
- 4-3 и ниже балла – 2

Задание 25:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Люля-кебаб готовят из:

- А) птицы;
- Б) говядины;
- В) свинины;
- Г) из баранины?

2. Кнельная масса считается готовой, если:

- А) ее хорошо отбивают;
- Б) хорошо перемешивают;
- В) масса не тонет?

3. Установите последовательность приготовления п/ф «Шашлык по-карски»:

Наименование сырьяСпособ приготовления.

Баранина

Почки

Соль

Специи

Сок для лимона

Репчатый лук

Свежая зелень

4. Изделия в виде шариков диаметром 3 см., панированные в муке, называются:

- А) котлеты;
- Б) биточки;
- В) зразы;
- Г) тефтели?

5. Фаршируют сливочным маслом п/ф:

- А) котлеты натуральные;
- Б) котлеты по-киевски;
- В) котлеты рубленые;
- Г) птица по-столичному?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 26:

Проверяемые результаты обучения: У1, У 2, 31, 32

Текст задания:

1. Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

- А) их подают с гарниром;
- Б) с соусами?

2. Готовность отварного мяса проверяют:

- А) по цвету;
- Б) по аромату;
- В) по бесцветному соку?

3. В какую воду необходимо опустить сваренные языки для быстрой очистки соединительной ткани:

- А) в горячую;
 - Б) в холодную;
 - В) не имеет значения?
4. Картофель для «Азу» предварительно:
- А) отваривают;
 - Б) обжаривают;
 - В) запекают?
5. Запекают блюда из мяса при температуре:
- А) 150-170оС;
 - Б) 200-220оС;
 - В) 220-280оС?

Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

3.3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК 02.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Какой борщ подается с мясным набором?
 - а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский».
2. Перед жаркой картофель обрабатывают следующим образом:
 - а/ нарезают, обсушивают
 - б/ нарезают, промывают, обсушивают
 - в/ нарезают, жарят
3. Картофельная масса состоит из следующих компонентов:
 - а/ протертого картофеля и яиц
 - б/ протертого картофеля, молока и яиц
 - в/ протертого картофеля, муки и сметаны
4. Зразы картофельные отличаются от котлет картофельных:
 - а/ формой
 - б/ формой и наличием фарша
 - в/ только наличием фарша
5. Какой картофель используют для приготовления картофельной запеканки:
 - а/ картофельную массу
 - б/ картофельное пюре
 - в/ картофель отварной

Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Продолжите фразу: на раскаленный с жиром противень (сковороду) кладут картофель слоем см, жарят, периодически помешивая до образования.....
2. Для блюда «Кабачки жареные» кабачки подвергают:
 - а/ пассерованию

б/припусканию

в/панированию в муке

3. Определите название блюда по его ингредиентам: морковь, маргарин, молоко, крупа манная, яйцо, творог, сухари или мука

а/котлеты морковные

б/рагу овощное

в/суп из овощей

4. Выберите правильный способ приготовления крокет:

а/кабачки или тыкву протирают, вводят яйца, молоко, муку, соль и вымешивают; жарят основным способом

б/приготавливают картофельную массу, формируют изделия овальной приплюснутой формы с одним заостренным концом и жарят основным способом

в/в картофельную массу добавляют 1/3 часть муки, формируют шарики, груши; панируют в муке, смачивают в белке и панируют в сухарях. Жарят во фритюре

5. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

а) чтобы не теряла жидкость;

б) для образования поджаристой корочки;

в) для образования нового вкуса и запаха; г) чтобы не теряла белки и витамины.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 3:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Овощи варят следующим образом:

а/заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании;

б/закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;

в/закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне в открытой посуде;

2. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

а/ вода, молоко, яйца, соль

б/ вода, молоко, соль,

в/ молоко, сливочное масло

3. Укажите соответствие названия борща особенностям его приготовления.

1. Московский». 2. «Украинский». 3. «Флотский». 4. «Сибирский».

а) фасоль варят отдельно, борщ подают с фрикадельками; форма нарезки овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;

б) в бульоне варят копчености, нарезка овощей следующая: картофель — кубиками, капуста — шашками, другие овощи — ломтиками;

в) форма нарезки овощей следующая: картофель — брусочками, капуста и другие овощи — соломкой; борщ заправляют чесноком и салом;

г) готовят без картофеля; отпускается с мясным набором (не менее трех видов); в бульоне варят ветчинные кости; при отпуске подают ватрушки с творогом.

4. Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»

а/варят в воде

б/варят только в молоке

в/варят в бульоне

г/варят сначала в воде, а затем в молоке

5. Выберите оптимальный способ приготовления отварного картофеля, обточенного в форме бочонков

а/в молоке

б/в воде

в/на пару

г/в бульоне

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 4:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Продолжите фразу: варят картофель небольшими порциями, так как при продолжительном хранении ухудшается его.....

2. Продолжите фразу: вода должна прикрывать овощи при варке насантиметра.

3. В состав какого рассольника входит крупа?

а) «Домашний»;

б) «Ленинградский»;

в) «Московский».

4. Выберите правильную консистенцию для картофеля вареного:

а/плотная, слегка водянистая

б/легкая воздушная, с пузырьками воздуха

в/рыхлая

5. Запекание продолжают до:

а/образования на поверхности изделия румяной корочки и мягкой консистенции

б/ слегка сырого хруста

в/ образования на поверхности характерного рисунка виде зигзагообразных линий

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 5:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, 31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Продолжите фразу: перед запеканием поверхность рулетов и запеканок смазывают или, а овощи запеченные с соусами посыпают тертымили

2. Подберите наиболее сочетающиеся соусы к запеканке картофельной с грибами:(количество не ограничено)

а/томатный

б/сметанный

в/грибной

г/фруктово-ягодный

д/молочный сладкий

е/томатно-сметанный

3. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

а/с мукой

б/без муки

в/с яйцами

г/без яиц

4 Выберите правильную технологию приготовления солянки овощной:

а/плотные помидоры наполняют фаршем, укладывают на противень, поверхность посыпают сыром смешанным с сухарями, запекают 15-20 минут

б/на порционную сковороду кладут слой тушеной капусты, на него – овощи с грибами и накрывают слоем тушеной капусты; поверхность выравнивают, посыпают сыром с сухарями и запекают

в/капусту предварительно отваривают, на сковороду наливают соус, укладывают капусту, заливают молочным соусом средней густоты, сбрызгивают маслом и запекают

5 Что такое тесто «кляр»? Для каких полуфабрикатов его используют?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 6:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

Ответьте на вопросы:

1. С какой целью ошпаривают звенья осетровой рыбы?

2. С какой целью ошпаривают порционные куски осетровой рыбы?

3. Какое количество (%) составляют потери при ошпаривании осетровых?

4. Благодаря присутствию большого количества йода рыбу причисляют к _____ и _____ в питании пожилых людей.

5. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки переходят в бульон и способствуют

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 7:

Проверяемые результаты обучения: У3, 34, 35

Текст задания:

Выберите правильный вариант ответа.

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?

а) порционными кусками (кругляшом);

б) целиком;

в) разделяют на филе.

2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделяют на филе.

3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?

а) целиком;

б) кругляшом (порционным куском);

в) разделяют на филе.

4. Допишите предложения.

1. По своему химическому составу рыба немного уступает мясу домашних животных, а по содержанию _____ она превосходит мясо.

2.Жир рыбы легко плавится и усваивается организмом человека, а присутствие _____ значительно повышает его ценность.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 8:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Как подготовить бобовые к варке?
2. Назовите продолжительность варки отдельных видов бобовых.
3. Составьте схему приготовления блюда «Фасоль в соусе».
4. Укажите органолептическую характеристику, правила подачи и кулинарное

использование приведенных в таблице блюд.

Блюдо	Качественная характеристика блюда	Правила подачи и кулинарное использование
Каша гречневая рассыпчатая		
Каша рисовая рассыпчатая		
Каша вязкая рисовая		
Макаронны отварные с томатом		
Фасоль отварная с маслом		

5.Укажите пропущенные процессы варки макаронных изделий и для чего их используют:

Последовательность сливного способа варки	Последовательность несливного способа варки
Для 1 кг изделия берут 5... 6 л воды и 50 г соли	Для 1 кг изделия берут 2... 3 л воды и 30 г соли, жир
Опускают в кипящую подсоленную воду	Опускают в кипящую подсоленную воду
Варят до размягчения в бурно кипящей воде	
Заправляют сливочным маслом	
Используют	Используют для

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 9:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. За счет чего происходит увеличение массы макаронных изделий при варке?
2. Для жарки овощей можно использовать:
 - а/сковороды электрические
 - б/фритюрницы
 - в/котлы пищеварочные
 - г/сковороды наплитные
3. Выберите тепловое оборудование для приготовления блюда из запеченных овощей:
 - а/плита электрическая
 - б/шкаф жарочный
 - в/шкаф конвекторный
 - г/шкаф пекарский
4. Расставьте последовательность эксплуатации сковороды электрической:
 - а/глазомерная проверка заземления и электропроводки
 - б/включение
 - в/нагрев г/санитарная обработка
 - д/технологическое использование
 - е/выключение
5. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?
 - а) котлеты; б) зразы; в) тефтели.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 10:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Какие приспособления используют для жарки овощей во фритюре:

- а/ лотки для овощей
- б/металлические сетчатые корзины
- в/шкаф жарочный

2. Выберите посуду для приготовления картофеля припущенного в молоке

- а/сотейник или сковорода с толстым дном
- б/эмалированная кастрюля
- в/дуршлаг

3. Какую посуду запрещено использовать на ПОП:

- а/алюминиевую
- б/ из нержавеющей стали
- в/эмалированную

4. Допишите предложения.

1. Количество жира в рыбе зависит от ее вида, возраста и _____.
2. Наибольшее количество жира содержат такие рыбы, как угорь _____.
3. Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее _____.
4. К тощим рыбам относят треску, _____.

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 11:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания

1. Пользуясь Сборником рецептов укажите норму жидкости для приготовления .1 кг рассыпчатых каш:

- а) гречневая;
- б) рисовая:
припущенная;
рассыпчатая;
- в) пшенная.

2. Как классифицируют горячие рыбные блюда?

3. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?

4. За счет чего горячие рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?

5. Как готовят картофельную массу для рулетов и запеканок:

а/с мукой

б/без муки

в/с яйцами

г/без яиц

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 12:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

А) хлеба;

Б) овощей;

В) творога?

2. Мясо старой птицы лучше:

А) варить;

Б) тушить;

Б) жарить;

3. Название блюда «Цыпленок-табака» получило:

А) по способу жарки;

Б) по наименованию сковороды для жарки;

В) по способу обработки?

4. Запекают блюда из мяса при температуре:

А) 150-170оС;

Б) 200-220оС;

В) 220-280оС?

5. Блюда из рубленого мяса приготавливают с добавлением:

А) хлеба;

Б) овощей;

В) творога

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 13:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1 Питательная ценность блюд из мяса возрастает если:

- А) их подают с гарниром;
- Б) с соусами?

2. Название блюда «Цыплята-табака» получило:

- А) по способу жарки;
- Б) по наименованию сковороды для жарки;
- В) по способу обработки?

3. Проведите оценку качества блюда «Котлеты по-киевски» с картофелем жареным из сырого:

Показатели качества	Требования к качеству: «Котлеты по-киевски»	Требования к качеству: картофель, жаренный (из сырого)
---------------------	---	--

Цвет

Вкус

Аромат

Консистенция

Форма или нарезка

4. Перечислите посуду, инвентарь, инструменты необходимые повару мясного цеха для разделки передней четвертины говяжьей туши?

5. Как маркируются доски и ножи мясного цеха, как правильно обработать инвентарь в конце рабочего дня?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 14:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Изделия в виде шариков диаметром 3 см., панированные в муке, называются:

- А) котлеты;
- Б) биточки;
- В) зразы;
- Г) тефтели

2. Основная причина размягчения мяса:

- А) изменение витаминов;
- Б) изменение минеральных веществ;
- В) изменение жиров;
- Г) переход коллагена в глютин?

3. Степень прожариваемости мяса определяют:

- А) по упругости волокон;
- Б) по времени тепловой обработки;
- В) по цвету сока?

4. Какие субпродукты перед жаркой предварительно отваривают:

- А) языки;
- Б) мозги;
- В) печень?

5. Готовность отварного мяса проверяют:

- А) по цвету;
- Б) по аромату;

В) по бесцветному соку?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 15:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Мясо с плотной грубой соединительной тканью размягчают:

А) посыпают солью;

Б) натирают чесноком;

В) используют кислые соусы для маринования?

2. Мясо, шпигованное овощами, прокалывают:

А) вдоль волокон;

Б) поперек волокон;

В) не имеет значения?

3. Как классифицируют горячие рыбные блюда?

4. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?

5. При запекании мясного рулета температура внутри рулета должна быть не ниже:

А) 50оС;

Б) 70оС;

В) 80оС?

Критерии оценки

10 баллов – 5

8 баллов – 4

6-5 баллов – 3

4-3 и ниже балла – 2

Задание 16:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Порционные п/ф из говядины отбивают:

А) для размягчения волокон;

Б) для придания формы;

В) для выравнивания поверхности?

2. Укажите формы нарезки овощей для щей.

Щи	Капуста	Морковь	Петрушка	Лук
Из свежей капусты				
Из квашеной капусты				
«По-уральски»				
Суточные				

большое количество белка?

3. Котлеты из птицы «Пожарские» панируют:

А) в муке;

Б) в белой панировке;

В) в красной панировке;

Г) в кляре?

4. Тушеные мясные блюда готовят:

А) с гарниром;

Б) без гарнира?

5. Для вторых блюд реже варят с/х птицу:

- А) кур, цыплят;
- Б) гусей, уток;
- В) кур, индеек?

Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

Задание 20:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Составьте последовательность приготовления отвара из грибов.
2. Что называют отваром?
3. Какие грибы лучше использовать для приготовления грибных отваров?
4. Что такое концентрированный бульон?
5. Из каких фруктов можно приготовить отвар?

Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

Задание 22:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Укажите пищевую ценность бульонов.
2. Дополните схему (перечислите группы супов).

Классификация супов

По температуре подачи	По способу приготовления	По жидкой основе
-----------------------	--------------------------	------------------

3. Перечислите виды бульонов.
4. Что такое бульон?
5. Составьте схему приготовления мясокостного бульона.

Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

Задание 23:

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4,31, 32, 33, 34, 35

Текст задания:

1. Почему чистое филе рыбы для полуфабрикатов нарезают под углом 30°?
2. Перечислите названия блюд, где используется чистое филе рыбы.
3. Какие виды рыб можно использовать для приготовления котлетной массы?
4. Напишите состав рыбной котлетной массы на 1 кг мякоти рыбы.
5. Перечислите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Критерии оценки
 10 баллов – 5
 8 баллов – 4
 6-5 баллов – 3
 4-3 и ниже балла – 2

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:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.	ПК-1, ПК-2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, У 4, У 5
Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 3, 3 1, 32, 33, 34. 35

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд,	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2

кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	
Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи.	ПК-1, ПК-2 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 9 ПО 1, У 1, У 2, У 1, 3 2

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)

5.1. Общие положения

Экзамен (по модулю) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента** профессии СПО 43.01.09 **Повар, кондитер**

Экзамен включает: теоретический экзамен и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

Условия проведения экзамена

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практического задания по приготовлению варианта заданного блюда, обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению данного блюда при представлении выполненного задания.

Условием положительной аттестации «основной вид деятельности (ОВД) освоен» на экзамене квалификационным является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Итогом экзамена является однозначное решение: «основной вид деятельности освоен» на оценку: 5 –отлично, 4-хорошо, 3- удовлетворительно

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «основной вид деятельности не освоен»

Количество вариантов заданий: 1

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла «20» мая 2019г №11 Председатель МК _____ И.Н. Величко	Экзаменационное задание по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента профессия 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР _____ В.Н. Касперович « ____ » _____ 2019г
Инструкция		
<ul style="list-style-type: none"> • Внимательно прочитайте задание. • Ознакомьтесь с последовательностью и условиями выполнения задания (Рекомендации для экзаменуемого) 		

- Для выполнения задания Вы можете пользоваться оборудованием, инвентарём и инструментами учебной кухни ресторана; нормативно-технологической документацией: сборниками рецептов, технологическими картами
- Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

Текст задания

В кухню ресторана «Рапсодия» поступил заказ на приготовление, оформление и подготовку к реализации блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Вам необходимо выполнить заказ на 2 порции.

1. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 1)
2. Приготовьте, оформите и подготовьте к реализации 2 порции блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», в соответствии с рецептурой, выход 1 порции – 200 грамм
3. Приготовленное, оформленное и подготовленное к реализации блюдо представьте комиссии для оценки

Преподаватель _____ /Айдарова И.Д./

Мастер п/о _____ /Величко И.Н./

Рекомендации для экзаменуемого

Для выполнения задания:

- пройдите инструктаж по охране труда;
- получите у экзаменатора задание;
- прочитайте внимательно текст задания, обратите внимание на отведённое время для его выполнения;
- ознакомьтесь с критериями оценки;
- распределите время для выполнения задания в пределах установленного лимита времени
- ознакомьтесь с технологической картой №1, 2, согласно учебному пособию «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий», Харченко Н.Э.;
- организуйте рабочее место (подберите необходимую посуду и инвентарь);
- используйте набор полуфабрикатов для приготовления и подготовки к реализации блюда;
- приготовьте блюдо 2 порции в соответствии с предложенным заданием;
- подготовьте посуду для подачи вашего блюда;
- оформите блюдо;
- уберите рабочее место;
- подайте приготовленное, оформленное и подготовленное к реализации блюдо членам экзаменационной комиссии для проведения бракеража и оценки.

Для оценки результата освоения профессионального модуля:

- расскажите технологию приготовления, оформления и подготовки к реализации блюда
- ответьте на вопросы членов экзаменационной комиссии

Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			
		С	Ч/С	Н/С	Максимальн о возможное
1	Организация рабочего места	2	1	0	2
2	Последовательность технологических операций	2	1	0	2

3	Правила личной гигиены и охраны труда	2	1	0	2
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного полуфабриката, блюда)	2	1	0	2
5	Правила подачи блюда	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	2	1	0	2
ИТОГО		12	6	0	12

С - Соответствует требованиям

Ч/С - Частично соответствует требованиям

Н/С - Не соответствует требованиям

Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
12-11	«5» (отлично)
10-8	«4» (хорошо)
7-6	«3» (удовлетворительно)
Меньше 6	«2» (неудовлетворительно)

Технологическая карта №1

Рецептура № 93		Сборник рецептов блюд 2016 Харченко Н.Э			
Название блюда:		Щи из свежей капусты с картофелем			
Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	
	По сборнику		2 порции		
Капуста белокочанная	250	200	100	80	
Картофель	160	120	64	48	
Морковь	50	40	20	16	
Петрушка корень	13	10	5,2	4	
Лук репчатый	48	40	19,2	16	
Масло подсолнечное	20	20	8	8	
Бульон (или вода)	-	800	-	320	
Сметана	-	-	10	10	
Зелень	-	-	3	2	
Выход блюда	-	1000		2/200/5/1	

Описание технологии процесса приготовления блюда

«Щи из свежей капусты с картофелем»

№ п/п	Технологические этапы
1	МКО овощей
2	В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения
3	Кладут картофель, доводят до кипения
4	Добавляют в суп пассерованные морковь и лук

5	За 5-10 мин до готовности вводят соль, специи
6	Варят до готовности при слабом кипении
7	Отпускают со сметаной и посыпают зеленью

Технологическая карта №2

«Бульон»

Рецептура № 131		Сборник рецептов блюд 2016 Харченко Н.И.			
Название блюда:		Бульон			
№ п/п	Наименование продуктов	Брутто /грамм /	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Кости пищевые	105	105	210	210
2	Морковь	3,5	3	7	6
3	Петрушка (корень)	3,5	1,5	7	3
4	Лук репчатый	4	3,5	8	7
5	Вода	450	450	900	900
	Выход		375		320

Описание технологии процесса приготовления блюда «Бульон»

№ п/п	Технологические этапы
	1
2	Варят 1,5- 2 часа при слабом кипении, периодически снимая пену
3	За 30-40 минут до окончания варки закладываются подпечённые овощи

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ПРОФЕССИЯ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Максимальное время выполнения задания 2 часа 00 мин. (120мин.)

1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых:

Текст задания
<p>В кухню ресторана «Рапсодия» поступил заказ на приготовление, оформление и подготовку к реализации блюда «Щи из свежей капусты с картофелем». Вам необходимо выполнить заказ на 2 порции.</p> <p>4. Ознакомьтесь с технологией приготовления блюда (Приложение 1)</p> <p>5. Приготовьте, оформите и подготовьте к реализации 2 порции блюда «Щи из свежей капусты с картофелем», в соответствии с рецептурой, выход 1 порции – 200 грамм</p> <p>6. Приготовленное, оформленное и подготовленное к реализации блюдо представьте комиссии для оценки</p>

2. Требования к деятельности обучающегося по общим и профессиональным компетенциям

Цели задания:

Оценивает следующие общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

- 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 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
- ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного 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 приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

Умения:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества,

безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Основной вид деятельности (ОВД)

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

3. Требования к оценке задания

3.1 Форма оценки задания:

Процесс приготовления и готовый продукт

3.2 Методы оценки:

Оценка процесса приготовления и критериев качества готового продукта

3.3 Требования к процедуре оценки

Помещение:	учебная кухня ресторана, количество рабочих мест соответствует количеству экзаменуемых
Оборудование:	рабочие столы, посуда, инвентарь; технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.
Инвентарь	инвентарь для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов и блюд посуда для приготовления блюда и для подачи блюда
Расходные материалы:	набор сырья
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам:	Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, -М; «Хлебпродинформ», 1996г.
Норма времени:	2 часа (120 минут)

Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик (педагог)	Профильное образование
-------------------	------------------------

Ассистент (организатор)	Особых требований нет
----------------------------	-----------------------

4. Инструмент проверки

Соответствие процессу технологии приготовления и качеству готового продукта

4.1 Технологическая карта №1

Рецептура № 93		Сборник рецептов блюд 2016 Харченко Н.И			
Название блюда:		Щи из свежей капусты с картофелем			
Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
	/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/	
	По сборнику		2 порции		
Капуста белокочанная	250	200	100	80	
Картофель	160	120	64	48	
Морковь	50	40	20	16	
Петрушка корень	13	10	5,2	4	
Лук репчатый	48	40	19,2	16	
Масло подсолнечное	20	20	8	8	
Бульон (или вода)	-	800	-	320	
Сметана	-	-	10	10	
Зелень	-	-	3	2	
Выход блюда	-	1000		2/200/5/1	

4.2 Контроль процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабриката для блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

№ п/п	Технологические этапы
1	МКО овощей
2	В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения
3	Кладут картофель, доводят до кипения
4	Добавляют в суп пассерованные морковь и лук
5	За 5-10 мин до готовности вводят соль, специи
6	Варят до готовности при слабом кипении
7	Отпускают со сметаной и посыпают зеленью

4.3. Критерии оценки качества приготовленного и подготовленного к реализации полуфабриката для блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

Показатель оценки	Критерии оценки в соответствии с требованиями
1. Внешний вид	Капуста и корни должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира
2. Цвет	Бульон бесцветный
3. Вкус	В меру соленый
4. Аромат	Пассерованных овощей, без запаха пареной капусты, сежей зелени

5.Текстура	Кореньев и лука — мягкие, не переваренные, капусты — слегка хрустящая, не переваренная

4.4 Критерии оценки выполненного задания

№ пп	Показатели оценки	Баллы			
		С	Ч/С	Н/С	Максимальн о возможное
1	Организация рабочего места	2	1	0	2
2	Последовательность технологических операций	2	1	0	2
3	Правила личной гигиены и охраны труда	2	1	0	2
4	Требование к качеству блюда (оценка качества приготовленного полуфабриката, блюда)	2	1	0	2
5	Правила подачи блюда	2	1	0	2
6	Косвенные показатели, влияющие на оценку (аккуратность и точность в работе, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины)	2	1	0	2
ИТОГО		12	6	0	12

С - Соответствует требованиям

Ч/С - Частично соответствует требованиям

Н/С - Не соответствует требованиям

4.5 Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка	Оценка уровня освоения ОВД
12 - 11 баллов	«5» (отлично)	ОВД освоен
10- 8 баллов	«4» (хорошо)	ОВД освоен
7– 6 баллов	«3» (удовлетворительно)	ОВД освоен
Меньше 6 баллов	«2» (неудовлетворительно)	ОВД не освоен

5. Инструкции

5.1 Инструкция для оценщика:

1. Ознакомьтесь с бланком оценки.
2. Проверьте выполненное задание в соответствии с бланком оценки.
3. Поставьте внизу бланка дату и подпись.

5.2 Инструкция для ассистента:

1. Вы имеете право вмешиваться в экзамен:
 - в случае истечения срока выполнения задания
 - в случае нарушения охраны труда
 - в случае нарушения дисциплины
2. При необходимости Вы можете дать ответы на организационные вопросы
3. По каждому из заполненных бланков оценки посчитайте суммарный балл.
4. Поставьте внизу бланка дату и подпись

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

Экзамен по модулю

профессия 43.01.097 Повар, кондитер

ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных
изделий, закусок разнообразного ассортимента **Бланк оценки качества блюда**

группа 21 ПК (подгруппа _____)

Дата « ____ » июня 2019г.

№п п	Ф . И . О .	Внешний вид соотв-“+” част.соотв -“+/-“ несоотв- “- “	Цвет соотв-“+” част.соотв -“+/-“ несоотв- “- “	Вкус- соотв-“+” част.соотв -“+/-“ несоотв- “- “	Запах соотв-“+” част.соотв -“+/-“ несоотв- “-“	Текстур а соотв- “+” част.соо тв -“+/- “ несоотв - “-“	Баллы	
							С-2 ЧС-1 НС-0	набр.
1							2 - 0	
2							2 - 0	
3							2 - 0	
4							2 - 0	
5							2 - 0	
6							2 - 0	
7							2 - 0	
8							2 - 0	
9							2 - 0	
10							2 - 0	
11							2 - 0	
12							2 - 0	

Подписи _____

Основные источники:

ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ЭУМК ИД Академия ИП.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

ЭУМК ИД Академия, Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы

ЭУМК ИД Академия, Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов

ЭУМК ИД Академия Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов

ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Синецына А. В., Соколова Е. И.1-е изд. издание 2017г.

Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г

Нормативные документы:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 № 29-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 30.12.2001 N 196-ФЗ, от 10.01.2003 N 15-ФЗ, от 30.06.2003 N 86-ФЗ, от 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 09.05.2005 N 45-ФЗ, от 05.12.2005 N 151-ФЗ, от 31.12.2005 N 199-ФЗ, от 31.03.2006 N 45-ФЗ, от 30.12.2006 N 266-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 30.12.2008 N 309-ФЗ, от 30.12.2008 N 313-ФЗ, с изм., внесенными Федеральными законами от 12.06.2008 N 88-ФЗ, от 27.10.2008 N 178-ФЗ, от 22.12.2008 N 268-ФЗ)
2. «Правила оказания услуг общественного питания», (Постановление Правительства РФ от 15.08.2013 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.05.2013 № 389, от 10.05.2007 №276)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. 1997. Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. - М.: Хлебпродинформ, 2011. Сборник технологических нормативов.
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий, ч.5.- М.: Хлебпродинформ, 2011, 2012. Сборник технологических нормативов.
6. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
7. ГОСТ Р 50763-2010 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-2011 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
9. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
10. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
11. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
12. ГОСТ Р 53106-2014 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
13. СП 2.3.6.1079-01, Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М.: Академия, 2012 г.
2. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2014 г.
3. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. – М.: Академия, 2013 г.
4. Качурина Т. А. Кулинария: рабочая тетрадь. – М.: Академия, 2015 г.
5. Татарская Л. А. Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария». – М.: Высшая школа, 2016 г.
6. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ М: ИЦ Академия, 2015 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Шеф повар».
2. Журнал «Ресторатор».
3. Журнал «Самый вкус».
4. Журнал «Питание и общество».
5. Журнал «Хозяюшка».
6. Журнал «Гастроном».
7. Журнал «Коллекция рецептов».
8. Журнал «Школа гастронома».
9. Журнал «Кулинарный практикум».

10. Журнал «профессиональное образование».
11. Журнал «Чудо-повар Ешка».
12. Журнал «Золотые рецепты».
13. Журнал «Школа кулинара».
14. Журнал «Кулинарный практикум».
15. Журнал «Готовим с шеф-поваром».

Профессиональные информационные системы:

1. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
2. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.

Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией

- Профессиональные информационные системы:
3. Обучающие мультимедийные программы по профессии Повар, кондитер.
 4. Фильмы по приготовлению различных блюд.

Интернет ресурсы:

4. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Вкусные кулинарные рецепты» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.smakov.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Информационно-справочные материалы «ГурМания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.gurmania.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Информационно-справочные материалы «Русская еда» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.russianfood.com>, с регистрацией.