

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

**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 № 25.06 от 25.06 2020 г.



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

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## Содержание

### **1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

1.1 Область применения

1.2 Система контроля и оценки освоения ПМ. 01

1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ.01

1.2.2 Организация контроля и оценки освоения ПМ.01

1.2.3. Форма итоговой аттестации при освоении ПМ.01

### **2. Комплект материалов для контроля и оценки умений и усвоения знаний МДК.01.01**

- Текущая аттестация;

- Промежуточная аттестация.

### **3. Комплект документов для контроля учебной и производственной практики**

### **4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ.01 (квалификационный экзамен по модулю)**

4.1 Задания для экзаменуемых и пакеты экзаменатора

4.1.1. Практические задания

4.1.2. Подготовка портфолио

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения вида профессиональной деятельности (ВПД) Выполнение работ по профессии «Повар» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП), входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен». Форма проведения экзамена – выполнение практического задания.

### **Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:**

освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности и общих компетенций (ОК), в части их формирования в процессе изучения ПМ.07

<b>Профессиональные компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 7.1. Готовить горячую кулинарную продукцию	<ul style="list-style-type: none"><li>- Использовать различные приемы и способы подготовки сырья и приготовления блюд</li><li>- Производить расчеты по формулам, оформлять документацию</li><li>- Оценивать качество и безопасность готовой продукции</li></ul>
ПК 7.2. Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию	<ul style="list-style-type: none"><li>- Использовать различные приемы и способы подготовки сырья и приготовления блюд</li><li>- Производить расчеты по формулам, оформлять документацию</li><li>- Оценивать качество и безопасность готовой продукции</li></ul>
ПК 7.3. Готовить сладкие блюда и напитки	<ul style="list-style-type: none"><li>- Использовать различные приемы и способы подготовки сырья и приготовления блюд</li><li>- Производить расчеты по формулам, оформлять документацию</li><li>- Оценивать качество и безопасность готовой продукции</li></ul>
<b>Общие компетенции:</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"><li>- Демонстрация интереса к будущей профессии</li><li>- Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики;</li><li>- Участие в творческих встречах, профессиональных соревнованиях, викторинах, олимпиадах, конкурсах:</li><li>- Посещение творческих выставок профессиональной направленности;</li><li>- Участие в профориентации среди школьников</li></ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выполнение заданий на упорядочение профессиональных действий (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование)</li><li>- Выполнение индивидуальных заданий, лабораторных и практических работ (с элементами самостоятельного планирования — в начале работы, и самооценивания — по итогу);</li><li>- Участие в ролевых, деловых, играх;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение и подготовка домашнего задания любого типа; докладов, рефератов; исследовательских и проектных работ;</li> </ul>
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременный выбор методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;</li> <li>- самоотчёт, самодиагностика, самоанализ, самоконтроль, составление плана самообразования</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение задания на поиск информации в справочной литературе, сети Интернет, путем опросов, интервьюирования, работы с литературными первоисточниками, в библиотеках и т.д.;</li> <li>- Выполнение задания на упорядочение информации (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование, обобщение информации);</li> <li>- Подготовка стендов, стенгазет, объявлений, программ мероприятий и плакатов, презентаций MS Power Point к учебному материалу;</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Планирование и решение профессиональных задач средствами информационных технологий;</li> <li>- Информационное моделирование профессиональной деятельности</li> <li>- Поиск профессиональной информации из ресурсов (в локальных и глобальных информационно-телекоммуникационных сетях);</li> <li>- Размещение, систематизирование и хранение(накапливание) учебных материалов обучающимися посредством информационных ресурсов.</li> <li>- Индивидуальная и коллективная работа с интерактивными учебными материалами и образовательными ресурсами, создание творческих работ с графическими и текстовыми объектами;</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельная работа в парах и в группах по изучению и закреплению нового материала, выполнению лабораторных и практических работ;</li> <li>- Участие в групповых мини-проектах (проводятся и презентуются на уроке), ролевых и деловых играх;</li> <li>- Умение четко формулировать цель и довести ее до всех членов команды</li> <li>- Умение анализировать намерения коллег, клиентов и руководства и способов коммуникации с учетом своих целей и возможностей</li> </ul>
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требований производственной дисциплины и техники безопасности;</li> <li>- проведение мероприятий по охране труда в учебно-производственных мастерских и при проведении производственной практики</li> </ul>
ОК. 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков планирования и самоорганизации планирования деятельности.</li> </ul>

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков планирования и самоорганизации планирования деятельности. - стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности

## 1.2 Система контроля и оценки освоения программы ПМ.

### 1.2.1. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Повар» осуществляется на экзамене (квалификационном). Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению блюда и обоснованию алгоритма деятельности по приготовлению блюда при представлении выполненного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (текущая и промежуточная аттестация), учебной практике (промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

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

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

### 1.2.2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля ПМ.01

Элемент	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК 07.01	Дифференцированный зачёт	Практические занятия, тесты, ВСП
УП	Дифференцированный зачёт	Наблюдение в процессе занятий
ПП	Комплексный дифференцированный зачёт	Документация по практике

## 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ МДК.07.01

### 2.1. ТЕКУЩАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК.

#### ТЕМА 1. МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

##### 1. Дайте определение:

Блюдо	
Сырьё	
Полуфабрикат	

**2. Классифицируйте следующие продукты:** клубника со сливками, пельмени со сметаной, мясной фарш, картофельное пюре, какао-порошок, молоко, пицца замороженная, морковь, салат мясной, рыба свежая, блины с мёдом, крупа рисовая, каша манная, котлеты рыбные, макаронные изделия, сосиски

Блюдо	Полуфабрикат	Сырьё	Кулинарное изделие

**3. Дополните схему классификации овощей:**

ОВОЩИ	
Клубнеплоды	

**4. Обработка клубнеплодов**

**4.1. Объясните значение следующих операций механического способа обработки картофеля**

Сортировка	
Калибровка	
Мытьё	
Очистка	
Доочистка	
Нарезка	

**4.2. Перечислите способы очистки картофеля**


**4.3. Как хранят очищенный картофель?**


**4.4 Дайте определение следующим терминам:**

Сульфитация	
Бланширование	

**5. Обработка корнеплодов**

**5.1 Продолжите технологическую последовательность обработки моркови:**

сортируют→моют→

**5.2 Продолжите технологическую последовательность обработки корня и зелени петрушки и сельдерея:**

Корень	Зелень
сортируют→	перебирают→

**6. Обработка капустных и луковых овощей**

**6.1 Продолжите технологическую последовательность обработки луковых овощей:**

<i>Репчатый лук</i>	<i>Зелёный лук</i>	<i>Чеснок</i>
сортируют→удаляют донца→	удаляют корешки→	обрезают верхушки и донца→

--	--	--

## **7. Обработка плодовых овощей**

### **7.1 Продолжите технологическую последовательность обработки плодовых овощей:**

<i>Тыква</i>	<i>Кабачки</i>	<i>Помидоры</i>
моют→	моют→	моют→
<i>Стручки фасоли и горошка</i>	<i>Перец стручковый сладкий</i>	
сортируют→	сортируют→	

## **8. Обработка салатных и десертных овощей**

### **8.1 Продолжите технологическую последовательность обработки салатных и шпинатных овощей:**

<i>Салат, шпинат</i>	<i>Щавель</i>
перебирают→	перебирают→

## **9. Обработка консервированных овощей**

### **9.1 Продолжите технологическую последовательность обработки консервированных овощей:**

<i>Квашеная капуста</i>	<i>Солёные огурцы</i>
Отжимают от рассола→	моют→
<i>Сушёный лук</i>	<i>Сушёная морковь, свёкла, картофель</i>
Сбрызгивают водой→	Замачивают на 3 часа→

## **10. Подготовка овощей для фарширования**

### **10.1 Продолжите технологическую последовательность подготовки капусты для голубцов:**

Зачищают качан→

## **11. Требования к качеству. Сроки хранения**

### **11.1 Заполните таблицы**

Овощи	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч.,дни
Очищенный картофель		
Очищенные корнеплоды и лук		
Зелень петрушки и укропа		

### **Показатели качества**

Овощи	Показатели качества			
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность
Клубни очищенного картофеля				
Морковь, свёкла				
Лук				

## **12. Отходы и их использование**

### **12.1 Назовите способы использования пищевых отходов:**

Картофеля	
-----------	--

Свёклы	
Стеблей петрушки, сельдерея, Укропа	

### **13. Обработка грибов**

#### **13.1 Продолжите технологическую последовательность обработки шампиньонов**

сортируют→

**13.2 Почему в воду для промывания шампиньонов добавляют лимонную кислоту или уксус?**

#### **13.3 Продолжите технологическую последовательность обработки сушёных грибов**

перебирают→

## **ТЕМА 2. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ**

### **Тест по теме «Технология приготовления супов»**

#### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 45 минут.

**1. Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы...**

**2. При приготовлении бульонов добавляют соль -**

А) вообще не солят; Б) в начале варки; В) в конце варки.

**3. Температура подачи горячих супов -**

А) 50-60°C ; Б) 60-65°C; В) не ниже 75°C.

**4. Мясные продукты кладут в тарелку при отпуске супа -**

А) охлажденные; Б) комнатной температуры; В) прогретые в подсоленном бульоне.

**5. Пассерованные овощи закладывают в суп -**

А) за 5-7 мин. до готовности; Б) за 10-15 мин.; В) за 15-25 мин.

**6. Последовательность заправки рассольника «Ленинградского» -**

А) крупа, картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, рассол, соль, специи;

Б) картофель, пассерованные овощи, припущенные огурцы, крупа, рассол, соль, специи;

В) припущенные огурцы, картофель, пассерованные овощи, крупа, рассол, соль, специи .

**7. Как подготавливают соленые огурцы в рассольник -**

А) тушат; Б) припускают; В) пассеруют; Г) используют сырыми.

**8. В какой вид рассольника не кладут сметану при отпуске:**

А) в рассольник с рыбой; Б) в рассольник с птицей; В) в рассольник вегетарианский.

**9. Укажите формы нарезки овощей для борщей.**

#### **«Украинский» - I**

Капуста	<b>а</b>	<b>Соломка</b>
Картофель	<b>б</b>	<b>Брусочки. Дольки</b>
Свёкла	<b>в</b>	<b>Соломка</b>
Морковь, лук	<b>г</b>	<b>Соломка</b>
Перец сладкий	<b>д</b>	<b>соломка</b>

#### **«Московский» - II**



Капуста	<b>а</b>	<b>Соломка</b>
Картофель	<b>б</b>	<b>Не кладут</b>
Свёкла	<b>в</b>	<b>Соломка</b>
Морковь, лук	<b>г</b>	<b>Соломка</b>
Перец сладкий	<b>д</b>	<b>Не кладут</b>

**«Сибирский» - III**

Капуста	<b>а</b>	<b>шашки</b>
Картофель	<b>б</b>	<b>Кубики</b>
Свёкла	<b>в</b>	<b>ломтики</b>
Морковь, лук	<b>г</b>	<b>ломтики</b>
Перец сладкий	<b>д</b>	<b>Не кладут</b>

**«Флотский» - IV**

Капуста	<b>а</b>	<b>шашки</b>
Картофель	<b>б</b>	<b>кубики</b>
Свёкла	<b>в</b>	<b>ломтики</b>
Морковь, лук	<b>г</b>	<b>ломтики</b>
Перец сладкий	<b>д</b>	<b>Не кладут</b>

- 10. Какой борщ не заправляют чесноком -**  
 А) сибирский; Б) украинский; В) московский.
- 11. Какой борщ подается с мясным набором?**  
 А) сибирский; Б) московский; В) флотский.
- 12. Какой вкус и цвет должен иметь борщ при подаче:**  
 А) оранжевый цвет и кислый вкус;  
 Б) темно-красный цвет и кисло-сладкий вкус;  
 В) слабовыраженный вкус и светло-розовую окраску.
- 13. В солянку мясную сборную при отпуске в тарелку кладут -**  
 А) кружок очищенного лимона, сметану, рубленую зелень, оливки;  
 Б) кружок лимона, зелень, сметану;  
 В) оливки, зелень, сметану.
- 14. В какую солянку входит картофель -**  
 А) мясную сборную; Б) из птицы; В) домашнюю.
- 15. Укажите соответствие названия щей особенностям их приготовления или отпуска.**  
 1. Щи суточные. 2 «По-уральски». 3. «Зеленые». 4. Из свежей капусты.  
 2А) готовят с перловой крупой или рисом;  
 3Б) подают с половинкой яйца, сваренного вкрутую;  
 1В) квашеную капусту рубят и тушат с ветчинными костями;  
 4Г) все овощи нарезают дольками, капусту — шашками.
- 16. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?**  
 А) протирают; Б) сильно разваривают; В) припускают мелко нарезанными.
- 17. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов:**  
 А) сразу в молоке;

- Б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко;  
 В) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко.

**18. Какие из перечисленных супов не относятся к холодным супам:**

- А) окрошка мясная, борщ холодный, щи зелёные с яйцом;  
 Б) солянка сборная мясная, щи суточные, борщ сибирский;  
 В) свекольник холодный, окрошка сборная мясная, окрошка овощная.

**19. При какой температуре отпускают холодные супы?**

- А) 8...10°C; Б) 10...14°C; В) 15...20°C.

**20. Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением томата и костей копченостей?**

- А) Щи из квашеной капусты; Б) Щи суточные; В) Щи по-уральски; Г) Щи донские

**Критерии оценки** (количество правильных ответов)

- 20-19 – «отлично»  
 18-17 – «хорошо»  
 16-15 – «удовлетворительно»  
 14- 0 – «неудовлетворительно»

**Тест по теме «Технология приготовления соусов»**

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, дополнение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 45 минут.

**1. Укажите операции, пропущенные при приготовлении соуса польского**

Вареные яйца мелко-мелко шинкуют; зелень петрушки мелко шинкуют; сливочное масло растапливают, соединяют с яйцами и зеленью; добавляют соль, лимонный сок. Соус прогревают не выше 70 °С; подают к отварной рыбе.

**2. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:**

- А) кубиками; Б) дольками; В) соломкой; Г) кружочками.

**3. К какой группе соусов относится соус майонез?**

- А) на сливочном масле; Б) на муке; В) на уксусе; Г) на растительном масле.

**4. Какая мучная пассеровка используется для приготовления соуса белого основного?**

- А) белая; Б) красная; В) холодная.

**5. Производным какого соуса является соус красный кисло-сладкий ?**

- А) сметанного; Б) белого; В) молочного; Г) красного.

**6. Производным какого соуса является соус томатный?**

- А) белого; Б) красного; В) молочного; Г) лукового.

**7. Каким бульоном разводят жирную мучную пассеровку?**

- А) холодным; Б) горячим.

**8. Если поверхность соуса на муке (красный, белый и т.д.) покрыта подсохшей корочкой? Не выполнена операция зачищывание**

**9. Найдите лишний компонент в наборе сырья для соуса польского:**

- А) сухари белого хлеба, Б) сливочное масло, В) соль, лимонная кислота или сок, Г) вареные яйца.

**10. Какой компонент лишний в составе соуса майонеза**

- А) белки яиц; Б) желтки яиц; В) растительное масло; Г) горчица; Д) соль; Е) сахар; Ж) уксус.

**11. Опишите требования к качеству соуса майонеза.**

Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Текстура(консист.)
-------------	------	-------------	--------------------

однородная масса без растительного масла на поверхности	белый с желтым оттенком	слегка островатый растительного масла и уксуса	однородная
---	-------------------------	--	------------

12. Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

А) 65-70° С; Б) 75-80° С; В) 80-82° С; Г) 40-45°С.

13. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

А) 80-90°С; Б) 50-60°С; В) 110-120°С; Г) 130-140°С.

14. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

А) стерилизации; Б) зашпывания; В) бланширования; Г) процеживания.

15. Соус красный основной доводят до вкуса:

А) соль, сахар, уксус; Б) соль, сахар, специи; В) соль, сахар, лимонный сок; Г) соль, специи, виноградное вино.

16. Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

А) средней густоты; Б) густые; В) жидкие; Г) вязкие.

17. Основные горячие соусы хранят:

А) от 3 до 4 ч; Б) от 1 до 2ч; В) от 2 до 3ч; Г) от 4 до 5ч.

18. К жареной баранине подают соус:

А) Красный основной; Б) Майонез; В) Молочный с луком; Г) Польский

19. Концентрат- фюме добавляют в соусы для:

А) Улучшения консистенции; Б) Улучшения вкуса; В) Улучшения цвета; Г) Снижения калорийности.

20. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:

А) Перемешивание; Б) Растирание; В) Нагревание; Г) Взбивание

**Критерии оценки** (количество правильных ответов)

20-19 – «отлично»

18-17 – «хорошо»

16-15 – «удовлетворительно»

14- 0 – «неудовлетворительно»

### Тема 3. Технология приготовления блюд из овощей БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1. Каково значение овощных блюд и гарниров в питании?

Ответ:

2. Какова классификация овощных блюд по способу тепловой обработки?

Ответ:

3. Какова роль гарнира в составе блюда?

Ответ:

4. Дайте определение следующих терминов:

*Простой гарнир* –

*Сложный гарнир* –

5. Подберите варианты гарниров к следующим блюдам:

*Из нежирного мяса* \_\_\_\_\_

*Из жирного мяса и птицы* \_\_\_\_\_

*Отварное мясо* \_\_\_\_\_

*Жареное мясо* \_\_\_\_\_

*Отварная и припущенная рыба* \_\_\_\_\_

Гарниры	А) жаренный картофель, сложные гарниры
	Б) зелёный горошек, отварной картофель, картофельное пюре
	В) отварной картофель, картофельное пюре, овощи в молочном соусе

	Г) тушёная капуста, тушёные овощи с томатным соусом
	Д) отварной картофель, картофельное пюре

6. Почему при тепловой обработке овощи размягчаются.  
 Ответ:
7. Укажите приёмы, способствующие сохранению витамина С при тепловой обработке овощей  
 Ответ:

### **БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ**

1. Какой вид тепловой обработки вы посоветуете выбрать из предложенных ниже для сохранения питательных веществ, вкуса и формы овощей:  
*Варка основным способом;*  
*Припускание*  
*Варка на пару*
2. Какие условия необходимо соблюдать при варке овощей, имеющих зелёную окраску, во избежание изменения их цвета?  
 Ответ:
3. Перечислите блюда из варёных овощей.  
 Ответ:
4. Какие соусы рекомендуют к отварным овощным блюдам? Ответ обоснуйте.  
 Ответ:
5. К каким блюдам рекомендуется подавать картофельное пюре?  
 Ответ:
6. Продолжите технологическую последовательность приготовления в молоке.  
*Нарезают картофель→*
7. Какова последовательность приготовления блюда из следующих видов зелёного горошка:  
*Свежего*  
*Сушеного*  
*Быстрозамороженного*  
*Консервированного*

### **БЛЮДА ИЗ ПРИПУЩЕННЫХ ОВОЩЕЙ**

1. Перечислите овощи, используемые для припускания  
 Ответ:
2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления моркови. Припущенной в молочном соусе:  
*А) ингредиенты*  
*Б) технологическая последовательность приготовления:*  
*Нарезают подготовленную морковь→*
3. Какие овощи можно припускать без добавления воды? Ответ обоснуйте.  
 Ответ:
4. Почему добавление жира обязательно при тепловой обработке моркови?  
 Ответ:

### **БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

#### **БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ**

8. Назовите правила жарения овощей основным способом.  
*Ответ*
9. Почему нельзя жарить сырыми такие овощи, как свёкла, морковь, репа?  
*Ответ*
10. Назовите и объясните причины появления румяной корочки на поверхности овощей при жаренье.  
*Ответ*

11. Почему расход жира для жаренья сырого картофеля составляет 3...5% его массы, а варёного – 6...7%

*Ответ*

12. Используя номера технологических операций, восстановите технологическую последовательность приготовления картофеля, жаренного из сырого и варёного картофеля.

Картофель, жареный из сырого картофеля	Технологическая операция	Картофель, жаренный из варёного картофеля
	1.Варят в кожице	
	2.Кладут слоем на разогретую с жиром сковороду	
	3.Очищают от кожицы	
	4.Посыпают солью	
	5.Отпускают	
	6.Промывают в холодной воде	
	7.Жарят	
	8.Нарезают	
	9.Обсушивают	
	10.Доводят до готовности в жарочном шкафу	

13. Продолжите технологическую последовательность приготовления картофеля, жаренного во фритюре.

*Нарезают картофель*→

14. Перечислите ассортимент блюд из овощных масс.

*Ответ*

15. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления котлет морковных:

А) *ингредиенты:* \_\_\_\_\_

Б) *технологическая последовательность приготовления:*

*нарезают морковь*→

16. Укажите температуру жаренья картофеля в зависимости от способа жарения.

Способ жаренья	Температура, °С
<i>Основной</i>	
<i>Во фритюре</i>	
<i>В жарочном шкафу</i>	

17. Почему для жаренья основным способом картофель укладывают на сковороду хорошо разогретую с жиром или на холодную?

*Ответ*

18. Почему картофель солят в начале или в конце жаренья?

*Ответ*

### **БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ТУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ**

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления тушёной капусты

*Шинкуют капусту*→

2. Перечислите возможные варианты использования тушёной капусты.

*Ответ*

3. Как изменится состав компонентов для приготовления тушёной капусты при замене свежей капусты на квашенную?

*Ответ*

4. Почему при тушении свёклы необходимо добавлять кислоту?

Ответ

5. В каком случае при тушении капусты не добавляют кислоту?

Ответ

6. К каким блюдам в качестве гарнира подают тушёную капусту?

Ответ

7. Можно ли изменить состав овощей для приготовления рагу из овощей и от чего это зависит?

Ответ

8. Какие соусы можно использовать для приготовления рагу из овощей?

Ответ

### **БЛЮДА ИЗ ЗАПЕЧЁННЫХ ОВОЩЕЙ**

1. Перечислите группы запечённых овощей в зависимости от технологии приготовления.

Ответ

2. Продолжите технологические последовательности приготовления картофельной запеканки с фаршем из сушёных грибов и фарша.

<b>а) Картофельная запеканка:</b>	<b>б) Фарш из сушёных грибов:</b>
<i>готовят картофельную массу→</i>	<i>варят грибы→</i>

3. Какие фарши используют для приготовления запеканок?

Ответ

4. Укажите температуру запекания овощных блюд.

Ответ

5. Как можно добиться образования румяной корочки на поверхности запеканок?

Ответ

6. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления овощных голубцов:

а) *ингредиенты:* \_\_\_\_\_

б) *технологическая последовательность приготовления:*

*на противень укладывают полуфабрикат→*

7. Заполните табл., указав наличие или отсутствие технологических операций, при приготовлении перечисленных в ней блюд.

Блюдо	Тепловая обработка п/ф перед запеканием	Запекание		Доведение до готовности в соусе	Подача	
		В соусе	Без соуса		Вместе с соусом	Полив соусом
Голубцы овощные						
Помидоры фаршированные						
Кабачки фаршированные						
Перец фаршированный						
Баклажаны фаршированные						

### **БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ**

1. Какова технология первичной обработки грибов в зависимости от их состояния?

Грибы	Технология первичной обработки
Свежие	

Свежие шампиньоны	
Сушёные	
Маринованные	
Солёные	

2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления грибов в сметанном соусе:

А) ингредиенты

Б) технологическая последовательность приготовления:

нарезают грибы→

#### **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ОВОЩНЫХ БЛЮД. СРОКИ ХРАНЕНИЯ**

Блюдо	Внешний вид	Текстура (консистенция)	Вкус	Запах	Цвет
Варёные овощи					
Картофельное пюре					
Припущенные овощи					
Жареные овощи					
Тушёные овощи					
Запечённые овощи					
Гарниры из овощей					

### **ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КРУП, БОБОВЫХ, МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**

#### **4. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ**

1. Почему яйцо является одним из самых полноценных продуктов питания?

Ответ:

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

Ответ:

3. Как определяется качество яиц?

Ответ:

4. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Ответ:

5. Какими продуктами можно заменить свежие куриные яйца?

Ответ:

6. Укажите нормы взаимозаменяемости яичных продуктов?

Ответ:

#### **ВАРКА ЯИЦ**

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

Способ варки яиц	Условия варки	Кулинарное использование
Всмятку		
«В мешочек»		

Вкрутую		
«В мешочек» без скорлупы		

2. Почему яйца рекомендуется варить из расчета 3л воды и 40...50 г соли на 10 яиц.

Ответ:

3. Если при варке яиц вкрутую на желтке может образовываться серо-зеленоватый налёт, как его предупредить?

Ответ:

4. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления яичной каши:

А) ингредиенты:

Б) технологическая последовательность приготовления:

соединяют яйца с молоком→

5. Почему в народной медицине диетические яйца используются при язвенных заболеваниях желудка, но резко ограничиваются в питании людей с выраженным атеросклерозом?

Ответ:

### ЖАРЕННЫЕ И ЗАПЕЧЁННЫЕ ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

1. Перечислите виды яичниц.

Ответ:

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи.

Разогревают сковороду→

3. Назовите причины появления дефектов яичницы-глазуньи.

Дефект	Причины
Белые пятна на поверхности желтка	
Вздутие желтка	

4. Назовите правила приготовления омлетов.

Ответ:

5. Почему белок яйца при взбивании увеличивается в объёме?

Ответ:

6. Продолжите технологическую последовательность приготовления натурального омлета.

Приготавливают омлетную массу→

7. Чем отличается драчена от омлетов?

Ответ:

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ ЯИЦ. СРОКИ ХРАНЕНИЯ.

1. Заполните таблицу, указав показатели качества варёных яиц.

Варёные яйца	Консистенция	
	Желток	Белок
Всмятку		
«В мешочек»		
Вкрутую		

2. Заполните таблицу, указав показатели качества блюд из яиц.

о	Блюдо	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет
		Яични				



ца-глазунья					
Омлет -жареный					
Омлет запечённый					
Драче на					

### 3. Укажите условия и сроки хранения яиц.

Вкрутую-  
«В мешочек»-

## 2. БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

### 1. Каково значение в питание блюд из творога?

Ответ

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

Ответ

## ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

### 1. Перечислите способы подачи холодных блюд из творога

Ответ

### 2. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуска натурального творога.

*Используют жирный и полужирный творог→*

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

### 1. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых.

*Приготавливают творожную массу→*

### 2. В чём отличие вареников с творожным фаршем от вареников ленивых?

Ответ

### 3. Какие продукты используются для приготовления сырников и творожной запеканки?

Ответ

### 4. Почему для приготовления сырников лучше использовать манную кашу, а не крупу?

Ответ

### 5. Определите название блюда по перечисленному набору продуктов.

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

### 6. Продолжите технологическую последовательность приготовления пудинга запечённого.

*Протирают творог→*

### 7. Как готовят формы для пудинга:

Ответ  
запечённого?  
парового?

8. В чём отличие пудинга творожного от запеканок?

Ответ

**ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ ТВОРОЖНЫХ БЛЮД**

1. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники с творожным фаршем».

Ответ

2. Дайте характеристику полуфабриката «Вареники ленивые».

Ответ

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ ТВОРОГА. СРОКИ ХРАНЕНИЯ.**

1. 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					

2. Заполните таблицу, указав условия, продолжительность и температуру хранения блюд из творога

Блюдо	Условия хранения	Продолжительность хранения, час.	Температура хранения, °С
Полуфабрикаты и холодные изделия			
Вареники, сырники			
Творог и творожные изделия			

**ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА**

1. Виды теста.

<i>дрожжевое</i>	<i>бездрожжевое</i>
-	-
-	<i>-бисквитное</i>
	-
	-
	<i>-для лапши, пельменей</i>
	-

## 2. Процессы происходящие при брожении теста?

Ответ

## 3. Виды разрыхлителей используемых в кулинарии?

Ответ

## 4. Классификация изделий из теста

Изделия из теста		
Мучные блюда	Мучные кулинарные изделия	Мучные гарниры

### ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

#### 1. Подготовка сырья для приготовления теста:

мука \_\_\_\_\_

дрожжи \_\_\_\_\_

молоко \_\_\_\_\_

соль, сахар \_\_\_\_\_

жиры \_\_\_\_\_

яйца \_\_\_\_\_

#### 2. Технологическая последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом:

*подогревают воду*→

#### 3. Технологическая последовательность приготовления дрожжевого теста опарным способом:

а) приготовление опары:

*подогревают воду*→

б) замес теста:

*в опару добавляют оставшуюся жидкость*→

5. Тесто подвергают обминке для того, чтобы \_\_\_\_\_

### РАЗДЕЛКА ТЕСТА И ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ

#### 1. Технологическая последовательность разделки теста:

*Выкладывают тесто на подготовленный стол*→

### ПРИГОТОВЛЕНИ БЛИНОВ И ОЛАДИЙ

#### 1. Технологическая последовательность приготовления теста для блинов

*Растворяют в жидкости соль и сахар*→

#### 2. Технологическая последовательность выпекания блинов.

*Приготавливают тесто*→

3.

Способы подачи	
Блинов	Оладий

### БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

#### 1. Технологическая последовательность приготовления теста для пельменей

*Просеивают муку*→

#### 2. Технологическая последовательность приготовления блинчиков

Приготовление теста \_\_\_\_\_

Выпекание блинчиков \_\_\_\_\_

Использование и отпуск блинчиков \_\_\_\_\_

#### 3. Расход жидкости на 1кг муки для приготовления разных видов теста

Тесто	Количество жидкости на 1 кг муки, л
для блинов	
оладий	
блинчиков	
пельменей	
лапши домашней	

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА. СРОКИ ХРАНЕНИЯ.**

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах
Выпеченные изделия				

Блюдо	Условия хранения	Срок реализации
Выпеченные изделия		
Блины, оладьи		

**Тема 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок**

**7. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА**

**1. Чем отличаются холодные блюда от закусок?**

*Ответ*

**2. Почему, готовя холодные блюда, следует строго соблюдать санитарные правила, выдерживать сроки и режимы хранения и реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?**

*Ответ*

**3. Назовите классификацию холодных блюд и закусок.**

*Ответ*

**ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ ПЕРЕД ПРИГОТОВЛЕНИЕМ ХОЛОДНЫХ БЛЮД**

**1. Укажите технологическую последовательность подготовки следующих продуктов:**

Овощи и зелень:	Консервированные овощи:
Картофель и корнеплоды:	Солёная и копчёная рыба
Мясо и птица:	Окорок:
Варёная и копчёная колбасы:	Сыр:
	Сливочное масло:

**БУТЕРБРОДЫ**

**1. Дайте определение термина.**

*Бутерброд -*

**2. Назовите виды открытых бутербродов.**

*Ответ:*

**3. Продолжите технологическую последовательность приготовления простых бутербродов.**

*Нарезают хлеб→*

**4. Дайте характеристику сложных бутербродов.**

*Ответ*

**5. Продолжите технологическую последовательность приготовления закрытых бутербродов (сэндвичей).**

*Подготавливают хлеб→*

**6. Перечислите характерные особенности приготовления, оформления и использования закусочных бутербродов (канапе).**

Ответ:

### **САЛАТЫ**

**1. Продолжите перечень общих правил приготовления салатов.**

*Варёные или жареные продукты до приготовления из них салатов должны быть хорошо охлаждены, .....*

**2. Дайте краткую характеристику следующих способов приготовления и оформления салатов:**

*горкой.....*

*букетами.....*

**3. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления салата «Весна»**

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

*нарезают редис→*

**4. Какой из двух способов приготовления салата из белокочанной капусты вы выберете: с подогревом или без подогрева? Почему?**

Ответ:

**5. Как готовятся овощи для салатов и винегретов?**

Ответ:

**6. Продолжите технологическую последовательность приготовления картофельного салата.**

*Отваривают, охлаждают, очищают и нарезают картофель→*

**7. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления рыбного салата.**

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность приготовления:

*нарезают отварной картофель→*

**8. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного салата.**

*Нарезают варёные мясо и овощи→*

**9. Какие признаки дают возможность выделить салаты-коктейли в особую группу?**

Ответ:

### **ВИНЕГРЕТЫ**

**1. Продолжите технологическую последовательность приготовления овощного винегрета.**

*Нарезают подготовленные овощи→*

**2. С какой целью свёклу перед смешиванием с другими овощами заправляют растительным маслом?**

Ответ

**3. Перечислите продукты, с которыми отпускают винегрет.**

Ответ

### **4. БЛЮДА И ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ЯИЦ И ГРИБОВ.**

**1. Продолжите технологическую последовательность приготовления баклажанной икры.**

*Запекают, очищают и измельчают баклажаны→*

2. Продолжите технологическую последовательность приготовления яиц под майонезом с гарниром.

*Нарезают подготовленные овощи→*

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления фаршированного яйца.

*Варят яйца вкрутую→*

4. Перечислите фарши, которые используются для приготовления фаршированных яиц.

*Ответ:*

5. Продолжите технологическую последовательность приготовления фаршированных томатов.

*Подготавливают томаты→*

6. Назовите ассортимент фаршей для фаршированных помидоров.

*Ответ:*

7. Назовите ассортимент закусок из грибов.

*Ответ:*

### **РЫБНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления следующих закусок из сельди:

**сельдь с гарниром:**

*подготовка сельди:* \_\_\_\_\_

*гарнир:* \_\_\_\_\_

*соус:* \_\_\_\_\_

**сельдь с картофелем и маслом:**

*подготовка сельди:* \_\_\_\_\_

*гарнир:* \_\_\_\_\_

*соус:* \_\_\_\_\_

**сельдь рубленая:**

*компоненты, входящие в состав блюда:* \_\_\_\_\_

*оформление и отпуск:* \_\_\_\_\_

2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления жареной рыбы под маринадом:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления:

*подготавливают полуфабрикат→*

3. Перечислите маринады, используемые для приготовления рыбы под маринадом.

*Ответ*

4. Продолжите технологическую последовательность приготовления одного из названных маринадов.

*Нарезают соломкой овощи→*

5. Почему для приготовления рыбы под маринадом её рекомендуется залить горячим маринадом, а затем охладить?

*Ответ*

6. Продолжите технологическую последовательность следующих способов приготовления заливной рыбы:

*в противне: наливают слой желе→*

*в порционной форме: наливают слой желе→*

### **МЯСНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ**

1. Продолжите технологическую последовательность приготовления отварного языка с гарниром.

*Отваривают язык→*

**2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления паштета из печени:**

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления:

*обжаривают шпик→*

**3. Продолжите технологическую последовательность приготовления мясного студня.**

*Подготавливают субпродукты→*

**4. Почему студни варят при слабом режиме кипения в течение 6...8 часов?**

*Ответ*

**5. Почему при варке субпродуктов с поверхности бульона периодически снимают жир?**

*Ответ*

**6. Почему холодные блюда и закуски следует готовить небольшими порциями и быстро реализовывать?**

*Ответ*

**ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ХОЛОДНЫХ БЛЮД. СРОКИ ХРАНЕНИЯ.**

**1. Заполните таблицу, указав показатели качества холодных блюд.**

Блюдо	Внешний вид	Цвет		Запах		Консистенция
		т	с	х	х	
Бутерброды						
Салаты						
Винегрет						
Рыбное холодное						
Мясное холодное						
Студень мясной						
Паштет						

**2. Заполните таблицу, указав условия, продолжительность и температуру хранения холодных блюд.**

Блюдо	Условия хранения	Продолжительность хранения, час.	Температура хранения, °С
Жареные и отварные мясные продукты			
Птица и дичь			
Паштет, рубленая сельдь, жареная рыба			
Студень, мясо и рыба заливные			
Салат и винегрет незаправленные			
Салат и винегрет			

заправленные			
Зелень промытая			
Нарезанные продукты для бутербродов			
Бутерброд			

**Тема 8. Технология приготовления сладких блюд и напитков**

**8. СЛАДКИЕ БЛЮДА**

**1. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт?**

*Ответ*

**2. Назовите ассортимент сладких блюд.**

*Ответ*

**3. Укажите особенности отпуска следующих сладких блюд:**

холодных \_\_\_\_\_

горячих \_\_\_\_\_

**НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ**

**1. Продолжите технологическую последовательность подготовки арбуза, дыни к отпуску.**

*Промывают*→

**2. Каково значение в питании фруктовых салатов и десертов?**

*Ответ*

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОМПОТОВ**

**1. Продолжите технологическую последовательность приготовления компотов.**

*Подготавливают фрукты или ягоды*→

**2. Почему для приготовления компотов не все плоды подвергаются нагреву?**

*Ответ*

**3. Что используют для ароматизация компотов из свежих плодов или ягод?**

*Ответ*

**4. Продолжите технологическую последовательность приготовления компота из сухофруктов.**

*Перебирают и сортируют сухофрукты*→

**5. Сравните время закладки лимонной кислоты при варке компота из свежих плодов и из сухофруктов. Полученный результат объясните с технологической точки зрения.**

*Ответ*

**ЖЕЛИРОВАННЫЕ БЛЮДА**

**1. Назовите ассортимент железированных блюд.**

*Ответ*

**2. Какие железирующие вещества используют для приготовления сладких блюд?**

*Ответ*

**3. Заполните таблицу, указав технологические показатели в зависимости от видов киселей.**

Показатель	Кисели		
	Жидкие	Средней густоты	Густые
Количество крахмала (г) на 1 кг			



Кулинарное использование			
Посуда для отпуска			

4. Почему поверхность киселей средней густоты посыпают сахарным песком?

*Ответ*

5. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?

*Ответ*

6. Почему в кисель из клюквы сок вливают без тепловой обработки?

*Ответ*

7. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления желе из лимонов:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления:  
*приготавливают сироп* →

8. Объясните, в чём отличие

мусса от желе \_\_\_\_\_

самбука от мусса \_\_\_\_\_

9. Какой должна быть жирность сливок и сметаны, предназначенных для взбивания?

*Ответ*

12. Каким образом можно осветлить желе?

*Ответ*

13. При какой температуре взбивают мусс?

*Ответ*

### ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

1. Назовите ассортимент горячих сладких блюд.

*Ответ*

2. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления гренок с плодами и ягодами:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления:  
*Нарезают хлеб ломтиками* →

3. Продолжите технологическую последовательность приготовления яблок в тесте.

Приготовление жидкого теста (кляра): *белки сырых яиц отделяют от желтков* →  
*подготовка яблок:* \_\_\_\_\_

*приготовление блюда:* \_\_\_\_\_

4. Укажите технологическую последовательность приготовления шарлотки с яблоками.

Подготовка фарша	Подготовка хлеба
Формование	Запекание

5. Чем отличается приготовление рисового пудинга от приготовления рисовой запеканки?

*Ответ*

6. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления пудинга сухарного:

а) ингредиенты: \_\_\_\_\_

б) технологическая последовательность приготовления:

*Измельчают сухари→*

### **СЛАДКИЕ БЛЮДА ИЗ КОНЦЕНТРАТОВ**

**1. Назовите ассортимент наиболее распространённых концентратов.**

Ответ

**2. Продолжите технологическую последовательность приготовления киселя из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах.**

*Перемешивают концентрат с холодной водой→*

**3. Продолжите технологическую последовательность приготовления лимонного желе.**

*Соединяют полуфабрикат с холодной водой→*

### **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СЛАДКИХ БЛЮД. СРОКИ ХРАНЕНИЯ.**

**1. Заполните таблицу, указав показатели качества сладких блюд**

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Компот					
Кисель					
Желе					
Мусс					
Самбук					
Крем					
Пудинг					
Шарлотка с яблоками					
Яблоки в тесте					

**2. Заполните таблицу, указав условия, продолжительность и температуру хранения сладких блюд.**

Блюдо	Условия хранения	Продолжительность хранения, час(мин)	Температура хранения, °С
Свежие фрукты и ягоды			
Холодное сладкое			
Горячее сладкое			

## **6. НАПИТКИ**

### **ЧАЙ**

**1. Продолжите технологическую последовательность приготовления чая:**

<i>Приготовление заварки</i>	<i>Приготовление напитка</i>
<i>Прогревают чайник→</i>	<i>Наливают заварку→</i>

**2. Укажите норму расхода следующих продуктов на 1 порцию чая (200г):**

*сухого чая \_\_\_\_\_; заварки \_\_\_\_\_.*

**3. Перечислите способы отпуска чая.**

Ответ

**4. Почему чай не рекомендуется кипятить?**

Ответ

## **КОФЕ, КАКАО, ШОКОЛАД**

**1. Продолжите технологическую последовательность приготовления какао.**

*Смешивают порошок с сахаром→*

**2. Продолжите технологическую последовательность приготовления кофе черного в кофейниках.**

*Всыпают кофе в кофейник→*

**3. Каковы особенности подачи кофе по-восточному?**

Ответ

## **ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ.**

**1. Продолжите технологическую последовательность приготовления и отпуска холодного чая.**

*Заваривают чай→*

**2. Дайте характеристику напитка «Петровский».**

Ответ

**3. Какие напитки можно приготовить на основе мороженого?**

Ответ

## **2.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО МДК**

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

**Дифференцированный зачет** по МДК проводится с учетом результатов текущего контроля:

- Результатом выполнения практических работ № 1-20
- Результатом выполнения внеаудиторной самостоятельной работы №1-3
- Результат выполнения тестовых заданий № 1-8

Обучающийся, имеющий средний балл «5», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «отлично».

Обучающийся, имеющий средний балл «4», освобождается от выполнения заданий на зачете и получает оценку «хорошо». Если обучающийся претендует на получение более высокой оценки, он должен выполнить задания на зачете. Перечень заданий определяется в зависимости от результатов текущего контроля.

Все остальные обучающиеся выполняют все задания

### **2.2.1 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МДК. 07.01. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР**

#### **Дифференцированный зачет**

**по МДК 07.01 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции**

#### **1. Помидоры, баклажаны, перец относятся:**

1. Клубнеплоды
2. Корнеплоды
3. Плодовые
4. Пряные

#### **2. Сульфитирование картофеля -это:**

1. Обработка кислотой
2. Обработка щелочью
3. Обработка паром
4. Обработка бисульфатом натрия

#### **3. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:**

1. Сортировка, мытье, очистка, мытье, нарезка
2. Сортировка, колибровка, мытье, очистка, доочистка, мытье, нарезка
3. Мытье, очистка, доочистка, нарезка
4. Мытье, очистка, нарезка, сортировка

**4. Существуют следующие формы нарезки капусты:**

1. Брусочки, дольки
2. Кромка, кубики
3. Соломка, шашки
4. Дольки, кубики

**5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:**

1. Помидоры, баклажаны
2. Перец, кабачки, огурец
3. Перец, кабачки, капуста на голубцы
4. Картофель, помидоры, огурец

**6. Картофель, нарезанный крупными кусками, используют:**

1. Супов
2. Салатов
3. Гарниров
4. Гарниров к холодным блюдам

**7. Для приготовления маринадов морковь нарезают:**

1. Соломкой
2. Кубиками
3. Дольками
4. Брусочками

**8. Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают:**

1. Соломкой
2. Шашками
3. Дольками
4. Кубиками

**9. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки:**

1. Звенья, целые тушки, порционные куски
2. Порционные куски с кожей и костями
3. Порционные куски без кожи и костей
4. Все ответы верны

**10. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:**

1. Сом, зубатка, камбала
2. Судак, сом, сабля
3. Нототения, треска, хек
4. Карп, горбуша

**11. Под каким углом нарезают рыбу для припускания:**

1. 45 °
2. 30 °
3. 25 °
4. 20 °

**12. Последовательность операций при первичной обработке рыбы:**

1. Удаление чешуи, удаление плавников, удаление голов, потрошение
2. Разделка, пластование, удаление голов
3. Удаление голов, промывание, потрошение
4. Пластование, разделка, потрошение, размораживание

**13. Как определить готовность рыбы в жарочном шкафу:**

1. По наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков
2. Прокалыванием поварской иглой
3. По вкусу и внешнему виду
4. Все ответы верны

**14. С какой целью при припускании рыбы в бульон добавляют сырую морковь, лук, коренья:**

1. Повышение витаминной активности
2. Улучшают вкус и запах
3. Улучшают цвет
4. Все ответы верны

**15.Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым:**

1. Лангет, антрекот, бифштекс
2. Бефстроганов, гуляш, суп
3. Мясо для варки, мясо для шпигования, грудинка
4. Все ответы верны

**16.Для приготовления пюре картофель протирают:**

1. Горячим
2. Теплым
3. Остывшим
4. Холодным

**17.Почему при жарении картофеля фри жир разбрызгивается:**

1. Картофель не отварили
2. Крупно нарезали
3. Посыпали солью
4. Сульфитировали

**18.Картофельные зразы жарят:**

1. Во фритюре
2. Основным способом
3. Запекают
4. Тушат

**19.При приготовлении тушенной капусты из квашенной увеличивают норму:**

1. Сахара
2. Уксуса
3. Томатного пюре
4. Соли

**20.В отварные макароны добавляют сливочное масло:**

1. В процессе варки
2. Сразу после сливания воды
3. После остывания
4. Все ответы верны

**21.В состав макаронных изделий входят большое количество:**

1. Белков и микроэлементов
2. Белков и витаминов
3. Белков и углеводов
4. Углеводов и витаминов

**22.Макаронные изделия по способу изготовления подразделяют на группы:**

1. Фигурные, нитевидные, ракушки
2. Трубочатые, лентообразные, фигурные
3. Макароны, вермишель, лапша, ракушки
4. Все ответы верны

**23.Макаронные изделия сваренные в большом количестве воды используют:**

1. Как самостоятельное блюдо (с маслом или сметаной) или гарнир к блюдам из мяса и рыбы
2. Для приготовления макаронников
3. Для приготовления запеканки
4. Все ответы верны

**24.Перед приготовлением подсушивают крупу:**

1. Гречневую
2. Пшено

3. Рис
4. Перловую

**25. По способу приготовления каши бывают:**

1. Жидкие, рассыпчатые, молочные
2. Молочные, диетические, жирные
3. Жидкие, вязкие, рассыпчатые
4. Все ответы верны

**26. В качестве жидкой основы для приготовления рассыпчатой каши используют:**

1. Воду
2. Смесь воды и молока
3. Молоко
4. Все ответы верны

**27. В молоке плохо развариваются:**

1. Манная крупа
2. Рис
3. Ячневая крупа
4. Гречневая крупа

**28. Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:**

1. Рассыпчатые каши
2. Рассыпчатые, жидкие, вязкие каши
3. Жидкие и вязкие каши
4. Вязкие каши

**29. Яйцо в мешочке варят:**

1. 2,5-3 минуты
2. 4,5-5 минут
3. 7 минут
4. 8 минут

**30. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи:**

1. Сырник
2. Пудинг
3. Запеканка
4. Вареники ленивые

**31. Пудинг-это:**

1. Жареное блюдо
2. Запеченое блюдо
3. Сваренное на пару
4. Отварное

**32. Продукты необходимые для приготовления омлета:**

1. Яйца, мука, сметана, соль
2. Яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука
3. Молоко, яйца, соль, сливочное масло
4. Яйца, вода, соль, сахар, мука

**33. Чем пудинг творожный отличается от запеканки:**

1. В массу добавляют взбитые яичные белки
2. В массу добавляют сметану
3. В массу добавляют муку
4. В массу добавляют сливочное масло

**34. Меланж-это:**

1. Замороженный белок
2. Яичный порошок
3. Замороженная смесь яйца и белка

4. Замороженный желток

**35. Молочнокислородное брожение вызывается:**

1. Дрожжами
2. Молочнокислыми бактериями
3. Дрожжами и молочнокислыми бактериями
4. Все ответы верны

**36. В каком виде добавляют соль в тесто:**

1. В сухом
2. Вместе с мукой
3. В растворенном
4. Все ответы верны

**37. Какой способ разрыхления дрожжевого теста:**

1. Биологический
2. Химический
3. Механический
4. Все ответы верны

**38. Вырезка используется порционными кусками для:**

1. Лангета, филе, бифштекса
2. Антрекота, зраз отбивных
3. Ромштекса, шницеля
4. Все ответы верны

**39. Какая панировка используется для приготовления шницеля натурального из рубленой массы:**

1. Белая
2. Мучная
3. Сухари
4. Двойная панировка

**40. Для каких изделий приготавливают котлетную массу с меньшим количеством хлебной массы:**

1. Шницель
2. Биточки
3. Тефтели
4. Котлеты

**41. Для приготовления маринада морковь нарезают:**

1. Соломкой
2. Кубиками
3. Дольками
4. Брусочками

**42. Перезрелые помидоры используют:**

1. Салатов
2. Для фарширования
3. Для приготовления горячих блюд
4. Для приготовления блюд из помидор

**43. Потеря при варке мяса составляет:**

1. 24-30 %
2. 38-40%
3. 48-64%
4. Нет потерь

**44. Для блюда «Говядина духовая» используют полуфабрикаты из мяса:**

1. Крупнокусковые
2. Порционные
3. Мелкокусковые

4. Котлетную массу

**45. Блюдо «Люля-кебаб» жарят:**

1. Основным способом
2. Во фритюре
3. На открытом огне
4. Запекают в жарочном шкафу

**46. Жаркое по-домашнему подают:**

1. На порционных сковородах
2. На тарелках для вторых блюд
3. В горшочках
4. Все ответы верны

**47. С каким гарниром традиционно подают «Бефстроганов»:**

1. Картофель отварной, жареный, фри
2. Пюре
3. Картофель жаренный
4. Картофель жаренный из отварного

**48. Для варки одного килограмма мяса требуется воды:**

1. 1 литр
2. 2-3 литра
3. 3 литра
4. 10 литров

**49. К нерыбным продуктам моря относятся:**

1. Кальмары, креветки, раки, крабы, морская капуста
2. Сом, окунь, хек
3. Морская капуста, рыба головизна, визига
4. Все ответы верны

**50. Для блюда «Рыба жареная по-Ленинградски» рыбу разделяют на:**

1. Филе без кожи и костей
2. На кругляши
3. Целиком
4. Филе с кожей

**51. К субпродуктам относятся:**

1. Сердце, легкие, печень, вымя, почки
2. Окорок, рульки, кости
3. Вырезка, шея, обрезь
4. Обрезь, лопатка, кости

**52. Какие из способов тепловой обработки являются комбинированным:**

1. Запекание
2. Жарение
3. Тушение
4. Пассерование

**53. Жарка основным способом это:**

1. Жарка в большом количестве жира
2. Жарка в малом количестве жира
3. Жарка на открытом огне
4. Жарка в жарочном шкафу

**54. Чтобы «Суп-лапша домашняя» получился прозрачным:**

1. Лапшу отсеивают от муки
2. Суп варят на медленном нагреве
3. Предварительно отваривают лапшу отдельно
4. Суп варят на сильном нагреве

**55. К супам заправочным относятся:**



1. Щи зимние, суп-пюре, бульон с гренками
2. Окрошка, ботвинья, свекольник
3. Рассольник, борщ украинский, щи из квашеной капусты
4. Бульон с яйцом, солянка, уха

**56. Основным продуктом для борща простого является:**

1. Капуста
2. Свекла
3. Огурцы
4. Томаты

**57. Для приготовления супа картофельного с макаронными изделиями картофель нарезают:**

1. Дольками
2. Кубиками
3. Соломкой
4. Брусочками

**58. Для приготовления супа горохового с картофелем, горох:**

1. Заливают холодной водой на 2-3 часа
2. Заливают теплой водой
3. Заливают кипятком
4. Все ответы верны

**59. В каком цехе готовят холодные супы:**

1. Холодном
2. Горячем
3. Суповое отделение горячего цеха
4. Мясном

**60. Каким должен быть помол кофе, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственного перед варкой кофе:**

1. Крупного помола
2. Из обжаренных зерен
3. Мелкого помола
4. Все ответы верны

**61. Как подают кофе по-восточному (черный с гущей):**

1. С холодной кипяченой или минеральной водой
2. С мороженым
3. Со взбитыми сливками
4. С коньяком

**62. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите:**

1. Резко ухудшается вкус
2. Приобретает неприятный запах
3. Изменяет цвет
4. Все ответы верны

**63. Какой водой промывают сухофрукты перед варкой:**

1. Холодной
2. Горячей
3. Теплой
4. Не промывают

**64. Почему кисель из клюквы, или смородины и брусники может изменить окраску:**

1. Перекипел
2. Добавили много сока
3. Варился в окисляющей посуде

4. Все ответы верны

**65. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на фруктозу и глюкозу:**

1. Кислым

2. Более сладким

3. Кисло-сладким

4. Все ответы верны

**66. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы и заливают сиропом:**

1. Айва, яблоки, груши

2. Малина, земляника, ананас, апельсины, мандарины, черная смородина

3. Слива, абрикос, вишня

4. Мандарин, апельсин

**67. Почему на рулете картофельном после запекания образуются трещины:**

1. Картофельная масса слишком влажная

2. Картофельная масса плотная

3. Не сделали проколы

4. Не добавили яйцо

**68. Кулебяка относится к изделиям из теста:**

1. Дрожжевого

2. Пресного

3. Заварного

4. Слоеного дрожжевого

**69. К изделиям из дрожжевого теста относятся:**

1. Пирожки с капустой, беляши, кулебяка

2. Пельмени, вареники, хинкали

3. Блинчики, пирожное, торт

4. Все ответы верны

**70. При добавлении к муке воды происходит:**

1. Набухание белков и превращение в клейковину

2. Денатурация белков

3. Переход коллагена в глютин

4. Все ответы верны

**71. Разрыхлителями теста являются:**

1. Дрожжи, сода, двууглекислый натрий

2. Соль, сахар, растительное масло

3. Сода, сахар, сахарная пудра

4. Все ответы верны

**72. Укажите виды корнеплодов:**

1. Спаржа, ревен, артишоки

2. Картофель, батат, топинамбур

3. Репа, брюква, сельдерей

4. Кольраби, петрушка, хрен

**73. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами?**

1. Парное

2. Охлажденное

3. Остывшее

4. Мороженое

**74. К какому семейству относятся виды рыб: кета, горбуша, нерка, кижуч?**

1. Осетровые

2. Лососевые

3. Карповые
4. Сельдевые

**75. Крупы по размеру крупинок подразделяют на номера. Укажите виды круп с номерами:**

1. Перловая, ячневая, полтавская
2. Рис шлифованный, полированный, дробленый
3. Ядрица, продел, пшено шлифованное
4. Овсяная пропаренная, манная, Артек

**76. К какому типу макаронных изделий относят лапшу?**

1. Трубчатые
2. Нитевидные
3. Ленточные
4. Фигурные

**77. Какой массы яйца, указываются в сборнике рецептов?**

1. 55г
2. 60г
3. 40г
4. 38г

**78. Какое оборудование не используется для приготовления супов?**

1. пищеварочный котёл
2. пароконвектомат
3. водонагреватель
4. устройство электрическое варочное

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

<b>Итого, баллов</b>	<b>Оценка</b>
78-70	5 (отлично)
69-59	4 (хорошо)
58-47	3 (удовлетворительно)
46 и менее	2 (неудовлетворительно)

### **3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРАКТИК ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1. Оцениваются следующие профессиональные компетенции:**

ПК 7.1.	Готовить горячую кулинарную продукцию.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию.
ПК 7.3.	Готовить сладкие блюда и напитки.

**Сформированные умения:**

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы обработки сырья и приготовления

- полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции

**Формируемые общие компетенции:**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**3.2. Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

Дифференцированный зачет по учебной практике выставляется с учетом экспертной оценки процесса выполнения и результатов деятельности обучающихся на занятиях учебной практики в период обучения (при предъявлении дневника практики с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения).

**3.3. Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основании оценки результатов деятельности обучающихся на производстве во время прохождения производственной практики в период обучения (при предъявлении комплекта документов по практике: дневника практики, аттестационного листа по практике, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией процессов на производстве).

---

**Критерии экспертной оценки процесса выполнения задания на учебной практике.**

<b>Оценка (балл)</b>	<b>Организация рабочего места</b>	<b>Последовательность технологических операций</b>	<b>Правила личной гигиены и охраны труда</b>	<b>Выполнение учебных норм выработки</b>	<b>Требование к качеству</b>	<b>Правила подачи</b>	<b>Косвенные показатели, влияющие на оценку</b>
<b>5</b>	В соответствии с установленными требованиями	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Точное соблюдение установленных правил	На 100% и более	Качество полностью соответствует требованиям	Полное соблюдение установленных правил	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе
<b>4</b>	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные обучающимся самостоятельно	Допущены незначительные нарушения, устранённые обучающимся самостоятельно	На 100%	Допущены незначительные отклонения от требований	Соблюдение установленных правил с незначительным и отклонениями	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины
<b>3</b>	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи мастера	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи мастера	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Менее 100%	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные ошибки	План работы на занятии составлен при помощи мастера
<b>2</b>	Допущены грубые ошибки	Нарушена	Не соблюдены	Допущено значительное невыполнение	Качество не соответствует установленным требованиям	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План работ на занятии полностью составлен мастером

## 2. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.01 \_\_\_\_\_

### 2.1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (по модулю).

Экзамен (по модулю) проводится в виде выполнения практикоориентированного задания. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационным является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности и процесс выполнения задания.

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

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

Коды и наименования проверяемых профессиональных компетенций	Показатели оценки	Объект оценки	Результат +/-
ПК 7.1. Готовить горячую кулинарную продукцию.			
ПК 7.2. Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию.			
ПК 7.3. Готовить сладкие блюда и напитки.			

## 2.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО МОДУЛЮ

### 1.2.1. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### Пакет экзаменатора

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**

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

#### 1. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых:

Текст задания
<b>В кулинарный цех ресторана «Рапсодия» поступил заказ на приготовление блюда «Рассольник ленинградский». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2порции.</b> 1. Приготовить блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции – 500 г 2. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда

#### 2. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным компетенциям

Цели задания:

- Оценивает следующие профессиональные компетенции:
  - ПК 7.1. Готовить горячую кулинарную продукцию
  - ПК 7.2. Готовить и оформлять холодную кулинарную продукцию;
  - ПК 7.3. Готовить сладкие блюда и напитки.
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Умения:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы;
- выбирать различные способы и приемы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции;
- оценивать качество готовой кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции

Знания:

- ассортимент кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста,
- рыбы, мяса и птицы; холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной продукции;
- основные критерии оценки качества кулинарной продукции;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления различных видов кулинарной продукции;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции, правила их безопасного использования;
- технологию приготовления кулинарной продукции;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи различной кулинарной продукции;

### **3. Требования к оценке задания**

#### **3.1 Форма оценки задания:**

Процесс приготовления и готовый продукт

#### **3.2 Методы оценки:**

Экспертная оценка процесса приготовления и критериев качества готового продукта

#### **3.3 Требования к процедуре оценки**

Помещение:	учебный кулинарный цех, количество рабочих мест соответствует количеству экзаменуемых
------------	---

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

#### Требования к кадровому обеспечению оценки

Оценщик (эксперт):	Эксперт с профильным образованием
Ассистент (организатор)	Особых требований нет

#### 4. Инструмент проверки

Соответствие процессу технологии приготовления и качеству готового продукта

##### 4.1 Технологическая карта №1

Рецептура № 101	Сборник рецептов блюд 2006			
Название блюда:	<b>Рассольник ленинградский</b>			
Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
	1 порция		2 порции	
Картофель	200	150	400	300
Крупа перловая	10	10	20	20
Морковь	25	20	50	40
Лук репчатый	12	10	24	20
Огурцы соленые	34	30	67	60
Масло растительное	10	10	20	20
Бульон	375	375	750	750
Выход блюда	-	500	-	1000

##### 4.2 Контроль процесса приготовления блюда «Рассольник ленинградский»



№ п/п	Технологические этапы
	МКО овощей
2	В кипящий бульон кладут проваренную перловую крупу, довести до кипения
3	В кипящий бульон кладут картофель нарезанный, доводят до кипения
4	Добавляют в суп пассерованные морковь и лук
5	Через 15...20 мин вводят припущенные соленые огурцы
6	За 5-10 мин до готовности вводят соль, специи
7	При необходимости можно добавить процеженный и прокипяченный огуречный рассол за 5...10 мин до окончания варки

Технологическую карту №2, экзаменуемый использует для приготовления бульона

#### 4.3 Технологическая карта №2

Рецептура № 131		Сборник рецептов блюд 2006			
Название блюда:		<b>Бульон</b>			
Наименование продуктов	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	Брутто /грамм/	Нетто /грамм/	
	1 порция		2 порции		
Курица	105	105	210	210	
Морковь	3,5	3	7	6	
Петрушка (корень)	3,5	1,5	7	3	
Лук репчатый	4	3,5	8	7	
Вода	450	450	900	900	
Выход блюда		375		750	

#### 4.4 Контроль процесса приготовления блюда «Бульон»

№ п/п	Технологические этапы
1.	Куру моют
2.	Подготовленную куру заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену
3.	Варят 1,5- 2 часа на медленном огне, периодически снимая пену
4.	За 30-40 минут до окончания варки закладываются овощи

#### 4.5. Критерии оценки качества приготовленного блюда

Показатель оценки	Критерии оценки в соответствии с требованиями
1. Внешний вид	Овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блёстки жира оранжевого цвета, жёлтого или бесцветные
2. Цвет	Бульон – бесцветный или слегка мутный

3. Вкус	Огуречного рассола острый, в меру солёный
4.Запах	Пряностей и приправ, которыми солят огурцы
5.Консистенция	Овощей - мягкая, огурцов – слегка хрустящая, крупы – должна быть хорошо разварена

#### 4.6 Критерии оценки выполненного задания

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

#### Условные обозначения:

- Соответствует требованиям - С
- Частично соответствует требованиям – Ч/С
- Не соответствует требованиям - Н/С

#### Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка	Оценка уровня освоения ВПД
10 - 9 баллов	5 «отлично»	ВПД освоен
8- 7 баллов	4 «хорошо»	ВПД освоен
6– 5 баллов	3 «удовлетворительно»	ВПД освоен
Меньше 5 баллов	2 «неудовлетворительно»	ВПД не освоен

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное  
 образовательное учреждение  
 «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**  
**Экзамен квалификационный**  
**профессия 19.01.17 Повар, кондитер**  
**ПМ01 Приготовление блюд из овощей и грибов**  
**Бланк оценки качества блюда**

группа \_\_\_\_\_ ПК (подгруппа \_\_\_\_\_)

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017

№ пп	Ф.И.О.	Внешний вид соотв-1,несоотв- 0	Цвет соотв-1,несоотв- 0	Вкус соотв-1,несоотв- 0	Запах соотв-1,несоотв- 0	Консистенция соотв-1,несоотв- 0	Баллы	
							макс.	набр.
1							0-5	
2							0-5	
3							0-5	
4							0-5	
5							0-5	
6							0-5	
7							0-5	
8							0-5	
9							0-5	
10							0-5	
11							0-5	
12							0-5	
13							0-5	

**Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное  
 образовательное учреждение  
 «КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**  
**Экзамен квалификационный**  
**профессия 19.01.17 Повар, кондитер**  
**ПМ01 Приготовление блюд из овощей и грибов**

**Бланк оценки выполненного задания**

группа \_\_\_\_\_ ПК (подгруппа \_\_\_\_\_)

Дата «        »        2017

№ пп	Ф.И.О.	Организация рабочего места	Последовательность технологических операций	Правила личной гигиены и охрана труда	Требования к качеству блюда	Правила подачи	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Кол-во набранных баллов	Оценка
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									

### Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка	Оценка уровня освоения ВПД
10 - 9 баллов	5 «отлично»	ВПД освоен
8- 7 баллов	4 «хорошо»	ВПД освоен
6– 5 баллов	3 «удовлетворительно»	ВПД освоен
Меньше 5 баллов	2 «неудовлетворительно»	ВПД не освоен

### 5. Оценка общих компетенций производится в процессе выполнения задания и по представленному портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Критерии оценки	Оценка Да/нет
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Результаты участия в мероприятиях профессиональной направленности	Грамоты, благодарности, дипломы, сертификаты Отзывы работодателей с мест производственной практики	
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Своевременность выполнения заданий. Качество выполненных заданий. Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям руководителя по их выполнению.	Соблюдение правил личной гигиены Организация рабочего места Соблюдение техники безопасности, санитарии и гигиены Рациональное соблюдение лимита времени на выполнение задания	
<b>ОК 3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности. Ответственность за результаты своей работы	Соблюдение алгоритма технологических операций	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Результативность поиска информации: анализ инноваций в области профессиональной деятельности;	Использование справочной литературы в профессиональной деятельности	

<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность: использования информационных технологий в процессе обучения; освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе с использованием ИКТ): творческие и практические работы, расчеты (выборочно).	
--	--	---	--

Результат \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Эксперт \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 Ассистент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

## 6. Инструкции

### 6.1 Инструкция для оценщика (эксперта):

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

### 6.2 Инструкция для ассистента (преподаватель, мастер п/о):

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»**

### 1.2.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Рассмотрено на заседании МК профессионального цикла «-----» _____ 2020г  Председатель МК _____	Экзаменационное задание ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»  специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания	УТВЕРЖДАЮ Зам. директора по УПР  _____ 2020г « _____ » _____ 2020г
--	---	--

#### *Инструкция*

- 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 кулинарный цех ресторана «Рассольник» поступил заказ на приготовление блюда «Рассольник ленинградский». Вам необходимо приготовить это блюдо на 2порции.**

3. Приготовить блюдо, 2 порции, в соответствии с рецептурой, выход порции – 500 г
4. Готовое оформленное блюдо (1 порцию) представьте комиссии для оценки качества блюда

Преподаватель \_\_\_\_\_ /./

Мастер п/о \_\_\_\_\_ /./

**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 «Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий»
- организуйте рабочее место (подберите необходимую посуду и инвентарь)
- получите сырьевой набор для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
- проведите первичную обработку сырья
- приготовьте полуфабрикаты для блюда (на 2 порции) в соответствии с предложенным заданием
- подготовьте полуфабрикаты для реализации

- уберите рабочее место
- подайте подготовленные к реализации полуфабрикаты членам экзаменационной комиссии для проведения бракеража и оценки

**Для оценки результата освоения профессионального модуля:**

- расскажите технологию приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов
- ответьте на вопросы членов экзаменационной комиссии

### Критерии оценки выполненного задания

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

Соответствует требованиям - С

Частично соответствует требованиям –Ч/С

Не соответствует требованиям - Н/С

### Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
10-9	«5» (отлично)
8-7	«4» (хорошо)
6-5	«3» (удовлетворительно)
4-0	«2» (неудовлетворительно)

### Приложение 1

**Экзамен квалификационный**  
**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»**  
**Технологическая карта №1**

Рецептура № 101	Сборник рецептов блюд 2006
Название блюда:	<b>Рассольник ленинградский</b>



Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
	1 порция		2 порции	
Картофель	200	150	400	300
Крупа перловая	10	10	20	20
Морковь	25	20	50	40
Лук репчатый	12	10	24	20
Огурцы соленые	34	30	67	60
Масло растительное	10	10	20	20
Бульон	375	375	750	750
Выход блюда	-	500	-	1000

**Описание технологии процесса приготовления блюда «Рассольник ленинградский»**

№ п/п	Технологические этапы
	МКО овощей
2	В кипящий бульон кладут проваренную перловую крупу, довести до кипения
3	В кипящий бульон кладут картофель нарезанный, доводят до кипения
4	Добавляют в суп пассерованные морковь и лук
5	Через 15...20 мин вводят припущенные соленые огурцы
6	За 5-10 мин до готовности вводят соль, специи
7	При необходимости можно добавить процеженный и прокипяченный огуречный рассол за 5...10 мин до окончания варки

**Технологическая карта №2**

Рецептура № 131		Сборник рецептов блюд 2006			
Название блюда:		<b>Бульон</b>			
№ п/п	Наименование продуктов	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		/грамм/	/грамм/	/грамм/	/грамм/
		1 порция		2 порции	
1	Курица	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 блюда		375		750

**Описание технологии процесса приготовления блюда «Бульон»**

№ п/п	Технологические этапы
1.	Курицу моют
2.	Подготовленную курицу заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену
3.	Варят 1,5- 2 часа на медленном огне, периодически снимая пену
4.	За 30-40 минут до окончания варки закладываются овощи

## 2.2.2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЧЕРЕЗ ПОРТФОЛИО.

### Портфолио смешанного типа

Содержание и оформление портфолио должно быть в соответствии с положением о портфолио обучающихся ОУ.

#### Подготовка и представление портфолио:

**Проверяемые результаты обучения: освоение профессиональных компетенций и общих компетенций**

#### Основные требования

##### **Требования к структуре и оформлению портфолио:**

Портфолио должно быть оформлено в соответствии с Положением о портфолио ОУ.

Содержание портфолио для оценивания по виду деятельности:

1. Документы, подтверждающие участие обучающегося в конкурсах профессионального мастерства (грамоты, дипломы, благодарности).
2. Материалы, подготовленные в процессе учебной деятельности (аудиторной, внеаудиторной, в том числе с использованием ИКТ): творческие работы (выборочно).
3. Документы, подтверждающие участие обучающегося в семинарах, конференциях, мастер-классах на различном уровне (грамоты, дипломы, благодарности).
4. Отчеты, фотоотчеты.
5. Материалы, подтверждающие посещение профессиональных выставок и конкурсов (отчеты, фотоотчеты).
6. Отзывы работодателей с мест производственной практики.
7. Копия приписного свидетельства (для юношей).
8. Документы, подтверждающие участие обучающегося в военных сборах, военно-патриотических и спортивных мероприятиях (грамоты, дипломы, благодарности). Фотоотчеты

##### **Требования к представлению (защите) портфолио:**

Оценка портфолио может проводиться как на экзамене квалификационном, так и до него – по согласованию с экзаменатором (экспертом). Защита портфолио проводится в том случае, если у экзаменатора возникнут вопросы к обучающемуся по содержанию портфолио для оценки всех профессиональных и общих компетенций.

Оценивание портфолио может проводиться, как во время экзамена, так и до него. На экзамен представляется портфолио .

## 2.2.3. ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ, ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ПО ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

### Подготовленный продукт/осуществленный процесс:

<b>Освоенные знания</b>	<b>Критерии оценки</b> 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ассортимент кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы; холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.	

требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления кулинарной продукции	
основные критерии оценки качества кулинарной продукции	
температурный, санитарный режим и правила приготовления различных видов кулинарной продукции	
виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции, правила их безопасного использования	
технологии приготовления кулинарной продукции	
варианты сервировки, оформления и способы подачи различной кулинарной продукции	

<b>Освоенные умения</b>	<b>Критерии оценки</b> 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции	
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, рыбы, мяса и птицы	
выбирать различные способы и приемы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции	
оценивать качество готовой кулинарной продукции	
выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции	

<b>Освоенные ОК</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Критерии оценки</b> 0- критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- Демонстрация интереса к будущей профессии - Наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - Участие в творческих встречах, профессиональных соревнованиях, викторинах, олимпиадах, конкурсах: - Посещение творческих выставок	

	<p>профессиональной направленности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Участие в профориентации среди школьников</li> </ul>	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение заданий на упорядочение профессиональных действий (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование)</li> <li>- Выполнение индивидуальных заданий, лабораторных и практических работ (с элементами самостоятельного планирования — в начале работы, и самооценивания — по итогу);</li> <li>- Участие в ролевых, деловых, играх;</li> <li>- Выполнение и подготовка домашнего задания любого типа; докладов, рефератов; исследовательских и проектных работ;</li> </ul>	
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях..</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременный выбор методов и способов решения профессиональных задач;</li> <li>- оценивание эффективности собственной деятельности по качественным и количественным показателям;</li> <li>- самоотчёт, самодиагностика, самоанализ, самоконтроль, составление плана самообразования</li> </ul>	
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение задания на поиск информации в справочной литературе, сети Интернет, путем опросов, интервьюирования, работы с литературными первоисточниками, в библиотеках и т.д.;</li> <li>- Выполнение задания на упорядочение информации (выстраивание логических, причинно-следственных связей, хронологическое упорядочение, ранжирование, обобщение информации);</li> <li>- Подготовка стендов, стенгазет, объявлений, программ мероприятий и плакатов, презентаций MS Power Point к учебному материалу;</li> </ul>	
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Планирование и решение профессиональных задач средствами информационных технологий;</li> <li>- Информационное моделирование профессиональной деятельности</li> <li>- Поиск профессиональной информации из ресурсов (в локальных и глобальных информационно-телекоммуникационных сетях);</li> <li>- Размещение, систематизирование и хранение(накапливание) учебных материалов обучающимися посредством информационных ресурсов.</li> </ul>	

	- Индивидуальная и коллективная работа с интерактивными учебными материалами и образовательными ресурсами, создание творческих работ с графическими и текстовыми объектами;	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Самостоятельная работа в парах и в группах по изучению и закреплению нового материала, выполнению лабораторных и практических работ; - Участие в групповых мини-проектах (проводятся и презентуются на уроке), ролевых и деловых играх; - Умение четко формулировать цель и довести ее до всех членов команды - Умение анализировать намерения коллег, клиентов и руководства и способов коммуникации с учетом своих целей и возможностей	
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- соблюдение требований производственной дисциплины и техники безопасности; проведение мероприятий по охране труда в учебно-производственных мастерских и при проведении производственной практики	
ОК. 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация навыков планирования и самоорганизации планирования деятельности. - стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности	
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков планирования и самоорганизации планирования деятельности. - стремление осваивать новые направления профессиональной деятельности	

### Перевод баллов в оценку

Баллы	Оценка
	5 «отлично»
	4 «хорошо»
	3 «удовлетворительно»
	2 «неудовлетворительно»

### 3.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

## **Основные источники:**

### **учебники**

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

### **справочники**

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

### **дополнительные источники:**

ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

### **Нормативная литература:**

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
8. СанПин 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
9. **Правила оказания услуг общественного питания**, утверж. Постановлением Правительства РФ 15.08. 97 № 1036 с изменениями и дополнениями, утверж. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007;  
<http://docs.pravo.ru/document/view/5818/>

### **Журналы**

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

### **Интернет-ресурсы**

1. Мир кулинара. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>  
Гастроном. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>