

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коковина Ольга Андреевна
Должность: заведующая филиалом
Дата подписания: 18.06.2024 10:28:23
Уникальный программный ключ:
5f6c4b48e39ecc4acfff84899a47390f9b76db82

Министерство образования и науки РС (Я)
ГБПОУ РС (Я) «Ленский технологический техникум»
Филиал «Пеледуйский»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

для профессии
43.01.04 Повар судовой

ФОС профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;
- Методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.
- Положения ГБПОУ НСО «НРК», Рабочей программы профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд**.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Саха (Якутия)
«Ленский технологический техникум» филиал «Пеледуйский»

Автор: Вавилова Е.Ю. преподаватель высшей категории

Рассмотрена и рекомендована предметно – цикловой комиссией
филиал «Пеледуйский»
Протокол № 11 «22 » апреля 2024 г.

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения программы профессионального модуля

2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения профессионального модуля

2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

3 Оценка освоения профессионального модуля

3.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

3.2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

3.3 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.4 Контроль приобретения практического опыта

3.5 Структура оценивания для экзамена по профессиональному модулю

3.6 ЛПЗ и проведение текущего контроля

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС), составленной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой. Профессиональный модуль **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд** предусматривает оценку и контроль освоения основного вида профессиональной деятельности (ОВПД): **Приготовление кулинарных блюд**. Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, в том числе холодных блюд и закусок;
- первых блюд и соусов;
- блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
- блюд и гарниров из овощей;
- блюд из рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов и домашней птицы, яиц и творога, сладких блюд и напитков,
- мучных кулинарных блюд,
- блюд диетического питания;

уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- проверять органолептическим способом годность и качество овощей, зерновых, молочных продуктов, муки, яиц, жиров, сахара, рыбы, мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.
- пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий;
- проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы, мяса, творога и яиц, овощей, различных сладких блюд, напитков и т.д.
- обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей;
- готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и т.д.;
- использовать различные технологии приготовления и оформления супов и соусов, блюд из рыбы, мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд, напитков и т.д.
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные

компоненты для соусов;

- охлаждать и замораживать нарезанные овощи;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;

знать:

- действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд: супов и соусов, блюд из мяса, домашней птицы, гастрономических продуктов и т.д.;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов, блюд из рыбы, блюд из мяса и домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, простых супов и соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, блюд из яиц и творога, сладких блюд и напитков, мучных кулинарных изделий, блюд диетического питания;
- температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров;
- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;
- сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;
- инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии

43.01.04 Повар судовой:

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения программы профессионального модуля

2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения профессионального модуля

Фонд оценочных средств профессионального модуля **ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд**, позволяет оценивать также освоение следующих общих и профессиональных компетенций (ОК,ПК), личностных качеств (ЛР):

При освоении программы профессионального модуля формируются следующие профессиональные компетенции, относящиеся к основному виду деятельности (ОВПД):

ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей

ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания

Общие компетенции:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 04.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 07.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Освоение содержания профессионального модуля обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии

43.01.04 Повар судовой:

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том

числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по профессиональному модулю **ПМ.03**

Приготовление кулинарных блюд осуществляется в соответствии с локальными актами Колледжа, регламентирующими процедуру текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль - проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля.

Непрерывный контроль заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям разного вида, к оценке знаний и умений, личностных качеств, формируемых у обучающихся на теоретических занятиях, практических занятиях, при выполнении лабораторных работ и в других видах в том числе самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по МДК и практикам:

МДК.03.01.Технология приготовления кулинарных блюд; УП.03

Учебная практика;

ПП.03 Производственная практика.

Для того чтобы провести опрос и повторение более эффективно, привлечь к работе всю группу, на каждом занятии активно используются разнообразные формы:

- опрос в виде собеседования проходит в традиционной форме «вопрос – ответ», он позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;
- тестовые задания разнообразных видов и форм;

-решение ситуационных задач по отдельным темам позволяют выявить знания теоретических вопросов, оценить умение обучающихся применять полученные знания на практике, формируют навыки формулирования конкретных выводов, установления причинно-следственных связей, развивают коммуникативные навыки;

- кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы;

- практическая работа;

- лабораторная работа.

Текущий контроль (контрольные точки) осуществляется по завершении тем и разделов рабочей программы. Оценка каждой контрольной точки проводится на основе планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимся компетенций в процессе изучения модуля и определяется как средняя оценка за проверяемый период.

Изучение каждого элемента профессионального модуля завершается промежуточной аттестацией. Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения МДК, практики, модуля в целом.

Форма промежуточной аттестации – экзамен по МДК. Дифференцированный зачет по итогам учебной и производственной практикам. В завершении освоения ПМ.03 - экзамен по модулю, который является заключительным этапом оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающегося, личностных результатов.

Экзамен проводится только при предъявлении обучающимся зачетной книжки и при условии выполнения всех контрольных мероприятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой по профессиональному модулю. Итогом экзамена является (оценка по 5-бальной шкале) однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен, / не освоен».

3 Оценка освоения профессионального модуля

3.1 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

- **Приготовление кулинарных блюд** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций и личностных качеств (результатов), формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен.

Профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.03.01.Технология приготовления кулинарных блюд	Экзамен по МДК
УП.03 Учебная практика	Дифференцированный зачет
ПП.03 Производственная практика	Дифференцированный зачет
ПМ. 03 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов	Экзамен по профессиональному модулю (по итогам результатов всех элементов ПМ.01)

3.2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

3.2.1 Профессиональные и общие компетенции

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

<p>ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, холодных блюд и закусок; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления холодных блюд и закусок; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, холодных блюд и закусок; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок,</p>
---	---

	<p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд;</p> <p>температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания первых блюд и соусов;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения:</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.;</p> <p>пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления первых блюд и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления первых блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать и замораживать нарезанные овощи;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству супов и соусов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов и соусов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных супов и соусов;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении супов и соусов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных супов и соусов;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении</p>

	<p>супов и соусов; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.3.Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из круп, бобовых и макаронных изделий; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество продуктов; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и блюд; готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении различных блюд; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из овощей; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p>

	<p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из овощей; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из овощей; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из рыбы и морепродуктов; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество рыбы,</p>

	<p>морепродуктов; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы и морепродуктов; готовить и отпускать блюда рыбы и морепродуктов; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд из рыбы ; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов ; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из мяса, мясных продуктов и птицы; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество мяса, мясных продуктов и птицы; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на</p>

	<p>соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных блюд;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из яиц и творога;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество яиц и творога;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из яиц и творога;</p>

	<p>готовить и отпускать блюда из яиц и творога; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из яиц и творога; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из яиц и творога; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из яиц и творога; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц и творога; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных сладких блюд и напитков в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество сырья; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления сладких блюд и напитков; готовить и отпускать сладкие блюда и напитки; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</p>

	<p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных блюд;</p> <p>характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</p> <p>способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления мучных кулинарных блюд в условиях плавания;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество сырья;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мучных кулинарных блюд;</p> <p>готовить и отпускать мучные кулинарные блюда;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мучных кулинарных блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кулинарных блюд;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при</p>

	<p>приготовлении мучных кулинарных блюд; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>
<p>ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления блюд диетического питания в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество сырья; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд диетического питания; готовить и отпускать блюда диетического питания; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд; Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд диетического питания; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд диетического питания; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p>

	сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.
--	---

Сформированность общих компетенций:

Код ОК	Умения	Знания
Результаты обучения		
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Знать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать, как осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Знать, как проводить анализ рабочей ситуации, осуществлять текущий и итоговый контроль собственной деятельности, правильно нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Знать, как осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знать, как проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Знать способы, методы и правила, основные требования в части сохранения окружающей среды ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
------	---	---

Результаты (освоенные компетенции)	общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		Выполнение тематических работ о необходимости введения передовых методов и способов контроля за работой судовой техники. Участие в конкурсах и викторинах.	Защита творческих работ; Оценка творческих работ; Распределение мест победителей конкурсов и викторин. Результаты самостоятельной внеурочной деятельности. Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях, при выполнении работ на УП и ПП.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.		Планирование собственной деятельности. Составление и проработка алгоритмов выполнения производственных задач.	Оценка работы учащихся на практических занятиях;
ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.		Постановка и решение нестандартных производственных задач; Оценка результатов собственной деятельности.	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках;
ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.		Поиск и использование информации для решения производственных задач.	Оценка работы учащихся на практических занятиях; Результаты самостоятельной внеурочной деятельности.
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		Применение инновационных технологий и Интернет-ресурсов для решения производственных задач.	Оценка работы учащихся на практических занятиях; Результаты самостоятельной внеурочной деятельности.
ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.		Соблюдение норм профессиональной этики в общении с коллегами и руководством; Осуществление взаимопомощи и взаимозаменяемости при выполнении производственных задач;	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках; Мнения судовладельцев и командиров судов;
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).		Исполнение воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний.	Оценка работы учащихся на практических занятиях и на практиках;

Получение личностных результатов

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Личностные (РПВ по профессии):	
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалом гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 13. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания
ЛР 14. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.	- беседы; - обсуждения; - проектно-ориентированные задания

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	- участие в конкурсной деятельности;
ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений	- участие в профориентационной работе - участие в проектной, исследовательской деятельности

3.3 Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЕМОГО

3.3.1 Задания для проведения экзамена по МДК.03.01 Технология приготовление кулинарных блюд.

Оценка и контроль знаний по МДК.03.01 осуществляется экзаменом по завершении теоретического курса части профессионального модуля. Экзамен проводится при помощи выполнения тестовых заданий. Обучающийся имеет возможность продемонстрировать степень подготовленности к экзамену при текущем контроле. Содержание тестовых заданий включает в себя вопросы, охватывающие полный теоретический курс МДК.03.01 в соответствии с требованиями ФГОС и разделами и темами рабочей программы ПМ.03.

Для выполнения тестовых заданий обучающемуся предлагается электронный или бумажный вариант тестовых заданий. Время выполнения теста – 130 минут. Вариативность тестового контроля обеспечивается путем электронного изменения сочетания цифрового значения верного ответа на каждое задание теста. Ответы на тестовые задания выполняются в электронном программном виде или письменно на листах формата А4. По завершении выполнения задания, лист сдается преподавателю для проверки.

Контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации (ПК 3.1. и ПК 3.2.) по междисциплинарному курсу МДК.03.01. Технология приготовление кулинарных блюд (тестовый контроль)

Требования к процедуре оценки.

Помещение: учебный кабинет «Технология кулинарного производства», учебная мастерская.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

- учебно-методический комплекс дисциплины;
- сменные наглядные пособия.

Информационное обеспечение

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2000 год
2. Техничко-технологические карты
3. Инструкционные карты

Техническое обеспечение

Норма времени на одного тестируемого: 90 мин

Способы и методы оценки

Способ оценки: оценка процесса теоретической деятельности
Метод оценки: тесты, сопоставление результата с эталоном

Инструкции:

- для обучающихся
- для эксперта

Инструкции для обучающихся

Вам необходимо:

1. Выполнить тестовые задания.

Материалы эксперта (экзаменатора).

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для испытуемого: 2

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	10-9	отлично
80 ÷ 89	8-7	хорошо
70 ÷ 79	6-5	удовлетворительно
менее 70	4-1	неудовлетворительно

Блок тестовых заданий по междисциплинарному курсу МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд» для промежуточной аттестации по ПК 3.1 и ПК 3.2.

1 вариант

Дополните пропущенные слова:

(форма ответа: «цифра-слово»)

1. В группу корнеплодов относятся следующие овощи: морковь, . . ¹ . , репа, брюква, . . ² . . , . . ³ , петрушка(корень),хрен.

Выберите правильный ответ:

(форма ответа: «Буква»)

2. Каким образом можно предохранить сырой очищенный картофель от потемнения: а) хранить его в холодной воде;
б) посыпать солью или сахаром;
в) исключить доступ кислорода.
3. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей: а) только вручную;
б) вручную и используя овощерезку;
в) используя только овощерезку.

4. В составленной схеме подготовке капусты для фарширования правильно и последовательно распределите следующие операции:

(форма ответа: «Цифра – буква»)

- | | |
|---------------------------------|------|
| А. Зачистка от грязных листьев; | 1. - |
| Б. Промывают; | 2. - |
| В. Варят до полуготовности; | 3. - |
| Г. Вырезают кочерыжку; | 4. - |
| Д. Охлаждают; | 5. - |
| Е. Кладут фарш; | 6. - |
| Ж. Разделяют на листья; | 7. - |
| З. Завёртывают. | 8. - |

5. Укажите (по образцу) формы нарезки овощей, используемых для приготовления супов.

Блюдо	Форма нарезки			
	Капуста	картофель	свёкла	Морковь, лук
Борщ «Московский»	соломка	-	соломка	соломка
Борщ «Украинский»				
Рассольник «Домашний»			-	
Суп картофельный с горохом	-		-	

6. Укажите (знаком +) формы нарезки корнеплодов (моркови, свёклы), используемых для приготовления приведённых в таблице блюд.

Наименование блюда	Формы нарезки			
	Ломтики	Соломка	Средний кубик	Мелкий кубик

Салаты и винегреты				
Суп картофельный с горохом				
Рагу из овощей				
Соус красный				

Вставить пропущенные слова.

(форма ответа: «Цифра- слово»)

7. При варке на пару теплоносителем является
8. Тушат продукты при кипении, при.....крышке.
9. Обжарка отдельных видов продуктов с жиром или без него при температуре не более 120 градусов называется
- 10.

Установите соответствие

(Форма ответа: «Буква- цифры»)

Способы жарки	Температура жарки	Количество жира
А. Жарка основным способом	1. 160 – 180 градусов	1. 5 – 10 % к массе продукта
Б. Жарка во фритюре	2. 140 – 150 градусов	2. в 4 – 6 раз больше, чем продукта

Выберите правильный ответ:

(форма ответа: «Буква»)

11. Хлеб для приготовления бутербродов нарезают толщиной:
 - а) 10 мм;
 - б) 5 мм;
 - в) 8 мм.
12. Срок хранения заправленных салатов должен не превышать:
 - а) 12 часов;
 - б) 2 часа;
 - в) 24 часа.
- 13.

Установите соответствие

(Форма ответа: «Буква- цифры»)12.

Вид салата	Продукты входящие в салат
А. Салат мясной.	1. Картофель отварной.
Б. Винегрет овощной.	2. Мясо отварное.
	3. Солёные огурцы.
	4. Морковь отварная
	5. Свёкла отварная.
	6. Лук репчатый.
	7. Капуста квашеная.

Дополните пропущенные слова:

(форма ответа: «цифра-слово»)

14. По технологии приготовления бутерброды готовят , закрытые и
15. Овощи для приготовления салатов чаще всего варят в . . . виде.

Выберите правильный, наиболее полный вариант ответа.

(Форма ответа: «Буква»)

16. Какой вариант приготовления костного бульона правильный:
- а) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой;
 - в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке;
17. С какой целью овощи для супов пассеруют:
- а) для улучшения вкуса и аромата готовых супов
 - б) сокращения продолжительности варки;
 - в) изменения консистенции.
18. Какой из рассольников готовят без картофеля:
- а) «Ленинградский»;
 - б) «Московский»;
 - в) «Домашний».

Установите соответствие:

(Форма ответа: «Цифра – Буква»)

19.

Название щей	Особенности приготовления
1. Щи суточные	А. Готовят с перловой крупой;
2. Щи «По-уральски»	Б. Подают с половинкой яйца сваренного вкрутую;
3. Щи «Зелёные»	В. Квашеную капусту рубят и тушат с ветчинными костями;
4. Щи из свежей капусты	Г. Овощи и капусту шинкуют соломкой.

Выберите правильный ответ:

(форма ответа: «Буква»)

20. Какая жидкая основа у борща холодного:
- а) Квас;
 - б) Бульон;
 - в) Свекольный отвар.
21. Какие супы относятся к заправочным супам:
- а) щи, борщи, картофельные супы, рассольники; б) суп пюре из картофеля; суп пюре из грибов; в) щи зелёные, суп сладкий из сухофруктов;
 - г) суп молочный с крупой.
22. Почему макаронные изделия, крупы, овощи для приготовления молочных супов вначале отваривают до полуготовности в воде, затем в молоке:
- а) плохо развариваются в молоке; б) теряют вкусовые качества;
 - в) теряют свой цвет.

23. С какой целью супы-пюре из овощей в процессе приготовления заправляют белым соусом:
- а) для повышения пищевой ценности;
 - б) для однородной консистенции;
 - в) для улучшения вкуса.
24. Какие наполнители вводят в красный основной соус:
- а) подготовленная красная сухая мучная пассеровка, пассерованные корни и лук, пассерованное томат-пюре;
 - б) белая мучная жировая пассеровка;
 - в) подготовленная белая жировая мучная пассеровка, пассерованные белые корни и лук.
25. На основе какого соуса готовят соус луковый:
- а) красного;
 - б) белого;
 - в) томатного.
26. Производным, какого соуса является соус томатный:
- а) белого;
 - б) красного;
 - в) молочного.
27. Какой соус готовят с добавлением рубленого варёного яйца и зелени:
- а) белое вино;
 - б) паровой;
 - в) «Польский»;
 - г) молочный.
28. При отпуске, каких блюд используют соус красный основной:
- а) для жареного мяса;
 - б) для отварного мяса;
 - в) для припущенной рыбы.
- Дополните пропущенные слова:
(форма ответа: «цифра-слово»)**
29. Консистенция соуса зависит от соотношения и жидкости.
30. При хранении поверхность соуса.....сливочным маслом.

Блок тестовых заданий

**для промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу МДК 03.01. Технология приготовления кулинарных блюд»
для промежуточной аттестации по ПК 3.1. И ПК.32.**

2 вариант

Дополните пропущенные слова:

(форма ответа: «цифра-слово»)

1. Овощи подразделяют на следующие группы: клубнеплоды, . . . , капустные,....., пряные, плодовые, десертные.

Выберите правильный ответ:

(форма ответа: «Буква»)

2. Форма нарезки картофеля и корнеплодов

зависит: а) от их кулинарного использования;

б) способа нарезания (машинный и ручной способ);

в) их размеров.

3. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлинённым: а) соломка, брусочек, ломтик;
 б) соломка, брусочек, долька;
 в) брусочек, кубики, стружка.

4. В составленной схеме подготовке перца для фарширования правильно и последовательно распределите следующие операции:

(форма ответа: «Цифра – буква»)

- | | | |
|--|--|------|
| А. Промывают; | | 1. - |
| Б. Кладут в кипящую подсоленную воду на 1-2 мин; | | 2. - |
| В. Удаляют плодоножку вместе с семенами; | | 3. - |
| Г. Делают надрез вокруг плодоножки ; | | 4. - |
| Д. Наполняют фаршем; | | 5. - |
| Е. Охлаждают.; | | 6. - |

5. Укажите (по образцу) формы нарезки овощей, используемых для приготовления супов.

Блюдо	Форма нарезки			
	Капуста	картофель	морковь	лук
Щи из свежей капусты	соломка	брусочек	соломка	соломка
Суп картофельный с крупой	-			
Суп картофельный с лапшой	-			
Борщ «Флотский»				

6. Укажите (знаком +) формы нарезки корнеплодов (моркови, свёклы), используемых для приготовления приведённых в таблице блюд.

Наименование блюда	Формы нарезки			
	Ломтики	Соломка	Средний кубик	Мелкий кубик
Рассольник «Домашний»				
Борщ «Сибирский»				
Салат из варёных овощей				
Рагу из овощей				

Вставить пропущенные слова.

(форма ответа: «Цифра- слово»)

7. При припускание продукт заливают жидкостью на объёма и нагревают при крышке.
 8. Для жарки продукта основным способом жира берут . . . % и нагревают при температуре
 9. Обжаривание продукта с последующим припусканием его, с добавлением пряностей и приправ называется
 10.

Установите соответствие

(Форма ответа: «Буква- цифры»)

Способы тепловой обработке	Виды тепловой обработке
А. Основные способы	1. Варка
Б. Комбинированные	2. Тушение
В. Вспомогательные	3. Жарка
	1. 4. Пассерование
	2. 5. Запекание
	6. Бланширование

**Выберите правильный ответ:
(форма ответа: «Буква»)**

11. Температура подачи холодных блюд:
- 10 - 14 градусов;
 - 5 – 6 градусов;
 - 20 – 25 градусов.
12. Для приготовления открытых бутербродов хлеб нарезают весом:
- 30 – 40 грамм;
 - 45- 50 грамм;
 - 60 – 70 грамм.

**Установите соответствие
(Форма ответа: «Буква- цифры»)**

13.

Вид салата	Продукты входящие в салат
А. Винегрет мясной	1. Картофель отварной.
Б. Винегрет овощной.	2. Мясо отварное.
	3. Солёные огурцы.
	3. 4. Морковь отварная
	4. 5. Свёкла отварная.
	6. Лук репчатый.
	7. Майонез.

Дополните пропущенные слова:

(форма ответа: «цифра-слово»)

14. Открытые бутерброды по технологии приготовления делят на и
15. Для приготовления винегретов обязательным продуктом является

Выберите правильный, наиболее полный вариант ответа.

(Форма ответа: «Буква»)

16. Какой вариант приготовления мясо - костного бульона правильный:
- кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой, затем за 1,5 – 2 часа до конца варки кладут мясо весом 2 – 2,5 кг;

- б) кости моют, измельчают, заливают горячей водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении с открытой крышкой, затем за 1,5 – 2 часа до конца варки кладут мясо весом 2 – 2,5 кг;
- в) кости моют, измельчают, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при слабом кипении при закрытой крышке, затем за 1,5 – 2 часа до конца варки кладут мясо весом 2 – 2,5 кг;
17. Чем существенно отличается солянка мясная от солянки мясной сборной: а) составом мясных продуктов;
- б) подачей;
- в) температурой подачи.
18. Какой борщ подаётся с мясным набором:
- а) «Сибирский»;
- б) «Московский»;
- в) «Флотский».

**Установите соответствие:
(Форма ответа: «Цифра – Буква»)**

19.

Название рассольника	Особенности приготовления
1. «Домашний»	А. Без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками, заправляют льезоном;
2. «Ленинградский»	Б. С капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелкорубленой зеленью;
3. «Московский»	В. С перловой крупой;
4. «Обыкновенный»	Г. С картофелем, можно добавлять щавель, шпинат.

**Выберите правильный ответ:
(форма ответа: «Буква»)**

20. Какая жидкая основа у щей зелёных с яйцом: а) Квас;
- б) Овощной отвар;
- в) Свекольный отвар.
21. В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов:
- а) до кислосодержащих продуктов;
- б) после кислосодержащих продуктов;
- в) одновременно с кислосодержащими продуктами.
22. Для получения необходимой консистенции сладкие супы заправляют:
- а) мукой;
- б) крахмалом;
- в) лимонной кислотой.
23. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции:
- а) протирают;
- б) сильно разваривают;
- в) припускают мелко нарезанными.
24. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов: а) бульон, уксус, растительное масло;
- б) сметана, бульон, растительное масло;
- в) сметана, уксус;

- г) растительное масло и уксус.
25. К какой группе соусов относится соус майонез: а) на сливочном масле; б) на муке; в) на растительном масле; г) на уксусе.
26. Для какого соуса используется коричневый бульон: а) томатного; б) красного; в) молочного.
27. Какой по консистенции соус молочный используется для фарширования котлет: а) жидкий; б) густой; в) средней густоты.
28. К какому блюду подают белый основной соус на рыбном бульоне: а) к рыбе жареной; б) к рыбе припущенной; в) к рыбе запеченной.

Дополните пропущенные слова:

(форма ответа: «цифра-слово»)

29. Консистенция соуса зависит от соотношения муки и
30. При хранении поверхность соуса защищают

**Эталон ответов тестовых заданий по междисциплинарному курсу МДК
03.01. Технология приготовления кулинарных блюд»
для промежуточной аттестации по ПК 3.1. и ПК 3.2.**

1 вариант

1. 1-свёкла, 2- редька, 3- редис;
2. а;
3. б;
4. А ; Б ; В ; Г ; Д ; Ж ; Е ; З .
5. Соломка, брусочек, соломка, соломка; Соломка, брусочек, соломка; Кубик, мелкий кубик.
6. Ломтик, мелкий кубик; мелкий кубик; средней кубик; соломка.
7. Пар.
8. Слабом; закрытой.
9. Пассерование.
10. А. 2.1; Б. 1. 2.
11. Б
12. Б.
13. А. 1, 2, 3; Б. 1,3, 4,5, 6,7.
14. Открытые, закусочные.
15. Неочищенном.
16. А
17. А
18. Б
19. 1.В.; 2.А.; 3.Б.; 4.Г.
20. В

21. А
22. А
23. Б
24. А
25. А
26. А
27. В
28. б
29. Муки
30. Защищают.

2 вариант

1. 1 - корнеплоды, 2- луковые;
2. а;
3. б;
4. А ; Г ; В ; Б ; Е ; Д.
5. Кубик, мелкий кубик, крошка; Брусочек, соломка, полукольцо; Шашка, кубик, ломтик, крошка.
6. Соломка; Ломтик; Ломтик, мелкий кубик; Средней кубик.
7. 1/3 ; закрытой.
8. 5 – 10 %; 140 – 150 градусов.
9. Тушение
10. А.1.3.; Б. 2.5. ; В. 4.6. ;
11. а.
12. а.
13. А. 1,2,3,4,5,7; Б. 1,3,4,5,6.
14. Простые ; сложные.
15. Свёкла.
16. В;
17. А.
18. Б.
19. 1.Б; 2. В; 3.А; 4.Г.
20. Б
21. А
22. Б
23. А
24. Г
25. В
26. Б
27. Б
28. Б
29. Жидкости.
30. Сливочным масло

**Комплект
контрольно-оценочных средств для проведения промежуточной аттестации (ПК
3.3., ПК. 3.4, ПК.3.5. и ПК 3.6.) по междисциплинарному курсу «Технология
приготовление кулинарных блюд»**

Требования к процедуре оценки.

Помещение: учебный кабинет «Технология кулинарного производства»,
учебная мастерская.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс дисциплины;
- сменные наглядные пособия.

Информационное обеспечение

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2000 год
5. Техничко-технологические карты
6. Инструкционные карты

Техническое обеспечение

Норма времени на одного тестируемого: 90 мин

Способы и методы оценки

Способ оценки: оценка процесса теоретической деятельности
Метод оценки: тесты, сопоставление результата с эталоном

Инструкции:

- для обучающихся
- для эксперта

Инструкции для обучающихся

Вам необходимо:

2. Выполнить тестовые задания.

Материалы эксперта (экзаменатора).

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для испытуемого: 2

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
--------------------------	---

(правильных ответов)	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	10-9	отлично
80 ÷ 89	8-7	хорошо
70 ÷ 79	6-5	удовлетворительно
менее 70	4-1	неудовлетворительно

**Блок тестовых заданий по междисциплинарному курсу МДК.03.01.
«Технология приготовления кулинарных блюд»
для промежуточной аттестации по ПК 3.3, ПК 3.4., ПК 3.5 и ПК 3.6.**

1 вариант

Выберите правильный ответ: (форма ответа: «Буква»)

1. Какие крупы получают из пшеницы:
 - а) перловая, ячневая;
 - б) «Полтавская», « Артек»;
 - в) рисовая, гречневая.
2. Почему бобовые промывают только холодной водой:
 - а) для предупреждения развития молочнокислого брожения; б) сохранения питательных веществ;
 - в) сохранения формы.
3. Что способствует увеличению времени варки бобовых: а) добавление при варке холодной воды, соли, томата; б) добавление при варке горячей воды; в) замачивание в холодной воде.
4. В чём отличие пудинга от запеканки:
 - а) в состав пудинга обязательно входит творог;
 - б) пудинг более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые белки.
 - в) пудинг готовят методом запекания.
5. Какова продолжительность варки макарон:
 - а) 10. . . 15 мин;
 - б) 20. . . 25 мин;
 - в) 30.....40мин.
6. Какое количество жидкости берут на 1 кг макарон при варке несливным способом?

- а) 1,5 . . . 2 л;
 - б) 2 . . . 3 л;
 - в) 3 . . . 4 л.
7. Почему нельзя долго хранить очищенные овощи:
- а) разрушается витамин С; б) меняется консистенция; в) пропадают вкус и аромат.
8. Выберите условия тепловой обработки при жаренье овощей основным способом:
- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1..2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 140-160 градусов;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг. Продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
9. Выберите условия тепловой обработки при припускании овощей:
- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1..2 см, и варят при закрытой крышке;
 - б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 140-160 градусов;
 - в) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг. Продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
10. Выберите способы подачи овощных блюд, жаренных основным способом, с соусом:
- а) соус подливают сбоку, подают отдельно; б) соус подливают сбоку, поливают сверху; в) соус подают отдельно.
11. Как сохранить цвет свёклы при тушении и варке: а) добавляют уксус или лимонную кислоту;
- б) обжарить свёклу;

в) добавить соль и сахар.

12. Почему картофельное пюре имеет вязкую консистенцию: а) картофель протирали горячим;

б) картофель протирали холодным; в) добавили холодное молоко.

13. Каковы условия варки рыбы звеньями:

а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы);

б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой; в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

14. Какой соус используют для приготовления рыбы, запечённой с картофелем по-русски:

а) томатный; б)

сметанный; в)

молочный; г)

паровой;

д) белый.

15. Какой температурный режим рекомендуется при варке рыбы: а) 100 градусов;

б) 85 . . .90 градусов;

в) 65 градусов.

16. Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе: а)

картофель отварной, картофельное пюре;

б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай; в) овощи жареные, каши рассыпчатые.

17. Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

а) соус рассол, паровой;

б) «Польский», «Голландский», томатный; в)

томатный, майонез.

18. Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:

а) мука, сухари, льезон; б)

сухари, двойная;

в) сухари, мука.

19. Укажите температурный режим при жаренье рыбы в жарочном шкафу: а) 140 . . . 160 градусов;

б) 250 . . . 280 градусов; в)

120 . . . 140 градусов.

20. Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре: а)

только отдельно;

б) только вместе;

в) только подлив сбоку.

21. Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным: а)

антрекот и свинина духовая;

б) гуляш и шашлык;

в) котлета натуральная, ромштекс.

22. Какие части говядины используются для приготовления котлетной массы: а) шея и пашина;

б) вырезка, толстый край; в)

лопатка, пашина.

23. Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины: а)

бифштекс;

б) люля-кебаб; в)

бефстроганов.

24. Какие части туши говядины используют для тушения: а)

лопатка;

б) толстый край; в)

вырезка.

25. Какой полуфабрикат нарезают из утолщенной части вырезки: а)

антрекот;

б) лангет;

в) бифштекс.

26. В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд: а) в

холодную;

б) в горячую;

в) в пряный отвар.

27. Какой гарнир готовят для блюда «Говядина, запечённая в луковом соусе»: а) из отварного картофеля кружочками или картофельная масса;
б) из отварных макарон; в)
из тушеной капусты.
28. Какой соус используется для приготовления блюда «Бефстроганов»: а)
молочный;
б) томатный;
в) сметанный.

**Блок тестовых заданий по ПМ. 03. Приготовление кулинарных блюд для
промежуточной аттестации по ПК 3.1. И ПК.32.**

2 вариант

Выберите правильный ответ: (форма
ответа: «Буква»)

1. С какой целью рекомендуется сочетать крупы с другими продуктами (молоко, творог, яйцо):
а) крупы лучше развариваются;
б) повышается качество белкового состава круп; в)
крупы лучше усваиваются.
2. Что способствует уменьшению времени варки бобовых: а)
помещение в горячую воду;
б) замачивание в холодной воде на 2...3 часа; в) варка
при сильном кипении.
3. Почему при варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности:
а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке; б)
молоко быстро пригорает;
в) молоко меняет цвет.
4. В чём отличие крупеника от запеканки:
а) в состав крупеника обязательно входит творог;
б) крупеник более сдобный, в него добавляют цукаты и отдельно вводят взбитые
белки.
в) крупеник готовят методом запекания.
5. Каково количество жидкости на 1 кг макарон при варке сливным способом:

- а) 3 . . . 4 л
- б) 4. . . 5 л;
- в) 5. . . 6 л.

6. В каком виде для приготовления котлет и биточков используют вязкие каши:

- а) в горячем состоянии; б) в тёплом состоянии; в) охлаждённую.

7. В какую воду закладывают овощи при варке:

- а) в холодную; б) в тёплую;
- в) в кипящую.

8. Как варя овощи (зелёные стручки фасоли, листья шпината, спаржу): а) в бурно кипящей воде при открытой крышке;

- б) при едва заметном кипении с закрытой крышкой; в) без кипения.

9. Выберите условия тепловой обработки при варки овощей:

- а) овощи закладывают в кипящую подсоленную воду, покрывая их слоем толщиной 1..2 см, и варят при закрытой крышке;
- б) нарезанные овощи кладут на хорошо разогретую сковороду с жиром (10% от массы продукта) при температуре 140-160 градусов;
- в) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг. Продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.

10. Выберите условия тепловой обработки при тушении овощей:

- а) подготовленные овощи заливают соусом и доводят до готовности при закрытой крышке, подлив жидкость в количестве 10 . . . 15 % от массы овощей;
- б) подготовленные овощи заливают водой из расчёта на 1 кг. Продукта 0,3 л воды, добавляют жир и доводят до готовности при закрытой крышке и слабом кипении.
- в) подготовленные овощи смазывают сметаной, заливают соусом или посыпают тёртым сыром, готовят при температуре 250 . . . 280 градусов.

11. При какой температуре варёного картофеля его протирают для приготовления пюре:

- а) 100 градусов;
- б) 80 градусов;
- в) 50 градусов.

12. Выберите способы подачи отварных овощных блюд с соусом: а) соус поливают сверху, подливают сбоку, подают отдельно; б) соус подливают сверху, подают отдельно; в) соус подливают сбоку, подают отдельно.

13. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой; в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

14. Какая классификация рыбных блюд наиболее полная: а) отварные, припущенные, жареные, запеченные блюда; б) припущенные, жареные, запеченные блюда;

- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре; запечённые;

15. Укажите причину уменьшения массы рыбы при тепловой обработке: а) плавление жиров;

- б) изменение белков;
- в) уплотнение белков с выделением сока.

16. Как подают соус к рыбе припущенной:

- а) всегда поливают сверху;
- б) поливают сверху, подают отдельно;
- в) подливают сбоку, поливают сверху, подают отдельно.

17. Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом: а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;

- б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
- в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей;

18. Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом: а) 140 . . . 160 градусов;
б) 250 . . . 280 градусов; в) 120 . . . 140 градусов
19. Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:
а) образование коричневой корочки на поверхности; б) появление пузырьков на поверхности;
в) уменьшение размеров кусков рыбы.
20. Какой водой для варки основным способом заливают порционные куски рыбы и кладут кожей вверх: а) холодной;
б) горячей;
в) в пряном отваре.
21. Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы: а) котлеты, бифштекс, фрикадельки;
б) тефтели, биточки;
в) бефстроганов, поджарка.
22. К каким блюдам подают масло зелёное:
а) рыба тушеная; б) бифштекс;
в) запеканка картофельная.
23. Какой полуфабрикат панируют в муке:
а) рулет с яйцом;
б) зразы натуральные; в) тефтели.
24. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки: а) эскалоп;
б) ромштекс; в) бифштекс.
25. Какой полуфабрикат можно приготовить из толстого края:

- а) антрекот;
- б) котлета натуральная; в) ромштекс.

26. В состав, какого мясного блюда входят солёные огурцы:

- а) гуляш;
- б) мясо духовое;
- в) азу.

27. Какие соусы используют при отпуске говядины отварной: а)

- красный основной, луковый;
- б) белый;
- в) сметанный с хреном, красный.

28. Какое количество воды берут для варки 1 кг мяса:

- а) 2 . . . 3 л;
- б) 1 . . . 1,5 л; в) 4 . . . 5 л

Эталон ответов тестовых заданий по ПМ. 03. «Приготовление кулинарных блюд» для промежуточной аттестации по ПК 3.1. и ПК 3.2.

1 вариант

- 1. Б;
- 2. А;
- 3. А;
- 4. Б;
- 5. А;
- 6. Б;
- 7. А;
- 8. Б;
- 9. В;
- 10. А;
- 11. А;
- 12. Б
- 13. А
- 14. Д
- 15. Б
- 16. А
- 17. Б

18.В
19.Б
20.А
21.А
22.А
23.Б
24.А
25.В
26.Б
27.А
28.В.

2 вариант

1. Б;
2. Б;
3. А;
4. А;
5. В
6. Б
7. В
8. А
9. А
10. А
11. Б
12. Б
13. Б
14. В
15. В
16. А
17. Б
18. А
19. Б
20. Б
21. Б
22. Б
23. В
24. В
25. А
26. В
27. Б
28. А.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Решение производственных задач

1. Определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления 125 порций «Кофе на молоке» по рецепту № 951/2-00 .

№ п/п	Наименование продукта	Ед. измер	Сборник а рецептур	На 1 порцию	На порций

2. Определите количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления 125 порций «Компота из яблок и слив» по рецептуре № 861/3-00.

№ п/п	Наименование продукта	Ед. измер	Со Сборника рецептур	На 1 порцию	На порций

3. Определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления 125 порций «Какао с молоком» по рецептуре № 959/3-00

№ п/п	Наименование продукта	Ед. измер	Со Сборника рецептур	На 1 порцию	На порций

4. Определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления 125 порций «Кофе по-восточному» по рецептуре № 955/-00.

№ п/п	Наименование продукта	Ед. измер	Со Сборника а	На 1 порцию	На порций

			рецепту р		

5. Определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления 125 порций «Кофейного напитка» по рецептуре № 959/3-00

№ п/п	Наименование продукта	Ед. изме р	Со Сборник а рецепту р	На 1 порцию	На порций

6. Определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления 125 порций «Киселя из плодов шиповника» по рецептуре № 955/-00.

№ п/п	Наименование продукта	Ед. изме р	Со Сборник а	На 1 порцию	На порций

			рецепту р		

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Тест по _____ Вариант № _____

ГБОУ СО НПО _____ Дата _____ Курс _____ Группа _____

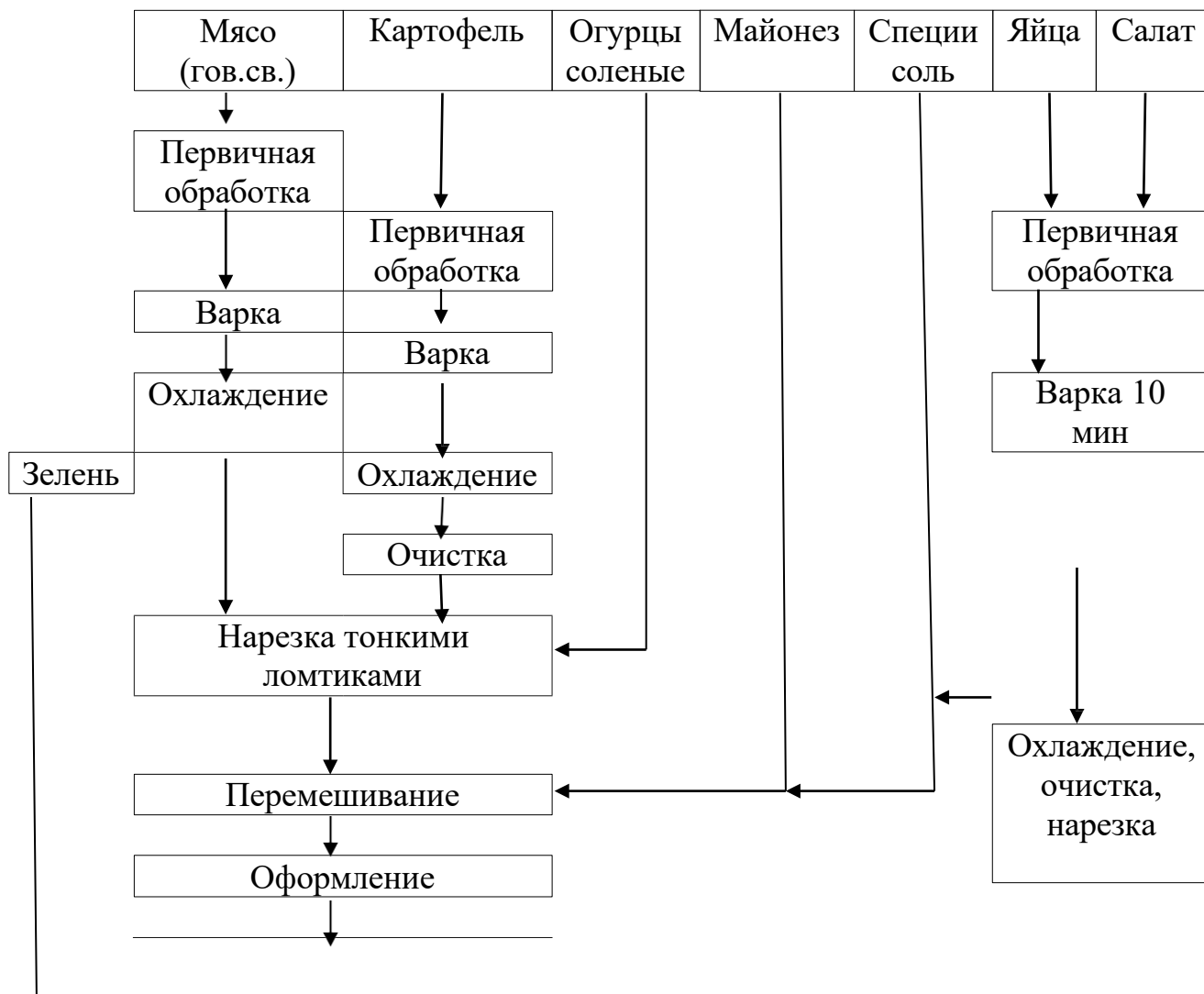
Профессия _____ Шифр специальности _ Ф.И.О.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Эталон ответа

Вариант 1.

1. б
2. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в льезоне – представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли.
3. Припускание – это вид варки с небольшим количеством жидкости (300 мл на 1000 г продукта) или собственном соке в закрытой посуде.
4. а
- 5.



→

Отпуск: $t^0 = 10-12^0\text{C}$ $V = 150 \text{ г}$
--

Вариант 2.

1. б
2. 25 %, 30 %, 35 %, 40 %
3. Процесс замачивания бобовых сокращает время варки и сохраняет их форму
4. а
- 5.

Рыба	Картофель	Огурцы соленые	Горошек зеленый	Специи соль	Майонез
Первичная обработка	Первичная обработка	Первичная обработка			
Разделка на чистое филе	Варка в кожуре				
Припуск	Охлаждение				
Охлаждение	Очистка				
Нарезка тонкими ломтиками					
Перемешивание					
Отпуск: $t^0 = 10-12^0\text{C}$ $V = 150 \text{ г}$				Зелень	

Вариант 3.

1. б
2. а
3. На 1 кг рубленой натуральной массы берут (масса нетто в г): мяса – 800, шпика – 120, воды или молока – 70, перца черного молотого – 1 г.

4. а

5.

Печень ГОВЯЖЬЯ	Шпик	Лук	Мор- ковь	Соль, перец	Масло сли- вочное	Моло- ко	Яйца
Первичная обработка		Первичная обработка				Про- цедить	Первичная обработка
Нарезка на кусочки		Нарезка соломкой				Кипят ить	Варка
	Обжаривание					Остуд ить	Охлажде- ние, очистка
	Охлаждение						Нарезка мелко
	Пропустить через мясорубку						
	Перемешать						
	Формовка						
	Оформление						
	Отпуск: $t^0 = 10-12^0\text{C}$ V = 100 г						

Вариант 4.

1. а

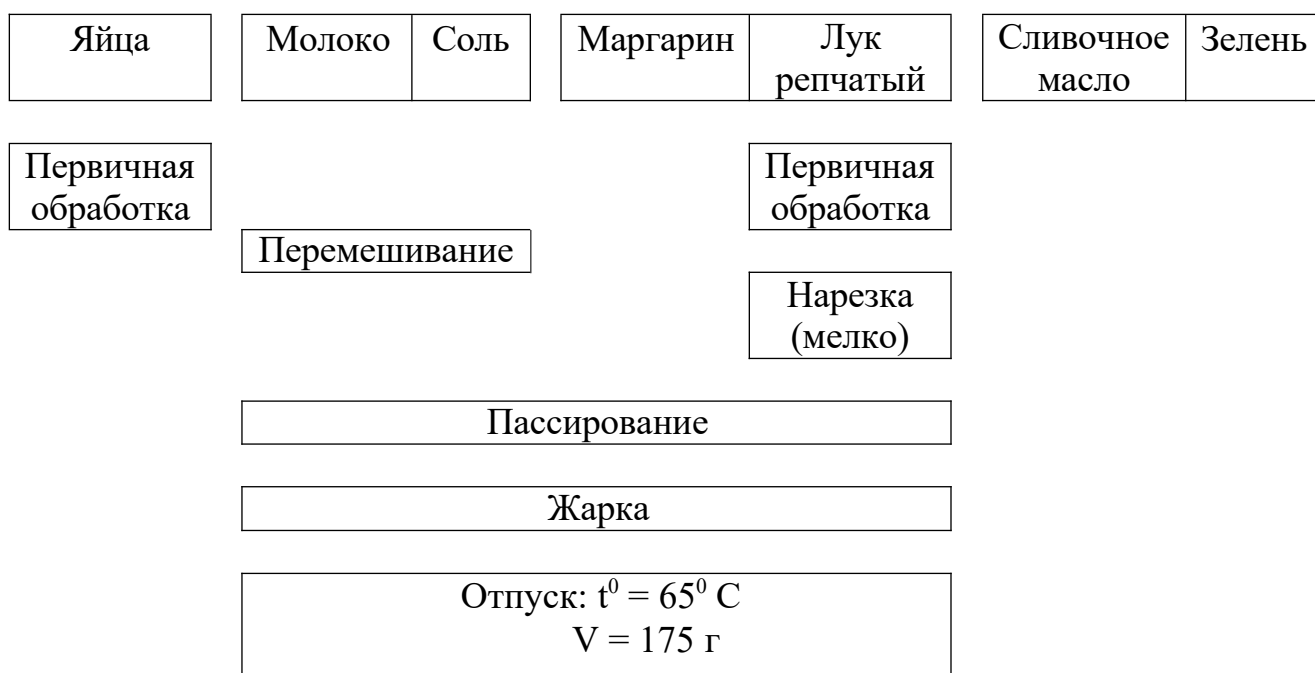
2. с

3.

Продукт	Последовательность закладки
Морковь	4
Картофель	3
Крупа рисовая	2
Лук репчатый	4
Кулинарный жир	4
Бульон	1
Лавровый лист	5
Соль	6

4. При варке мяса для вторых блюд его заливают горячей водой, для варки мяса при приготовлении бульонов – холодной водой.

5.



Вариант 5.

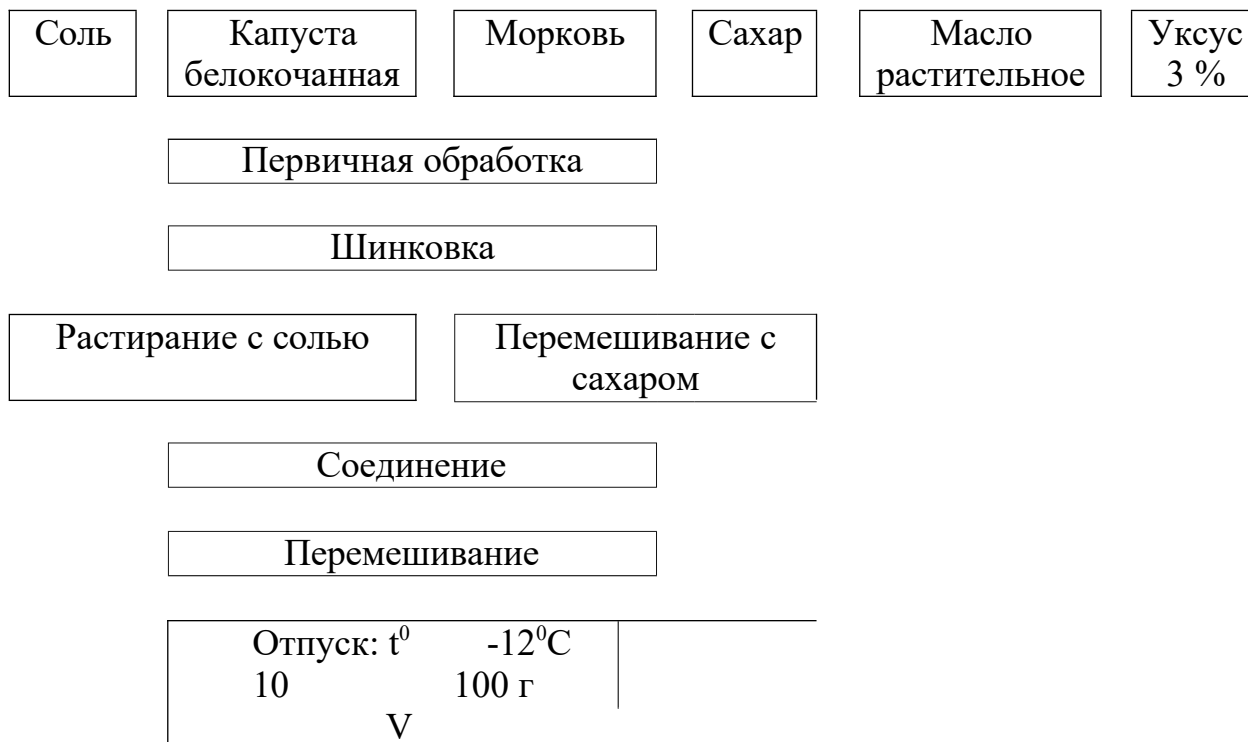
1. а, с

2. б

3. По густоте каши делят на рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы).

4. а

5.



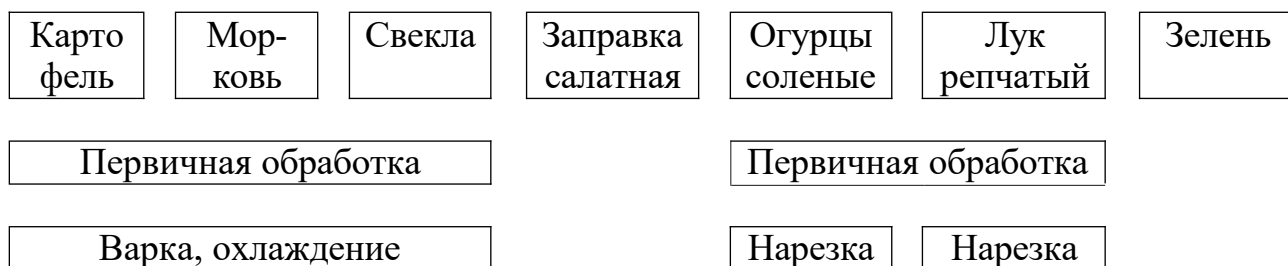
Вариант 6.

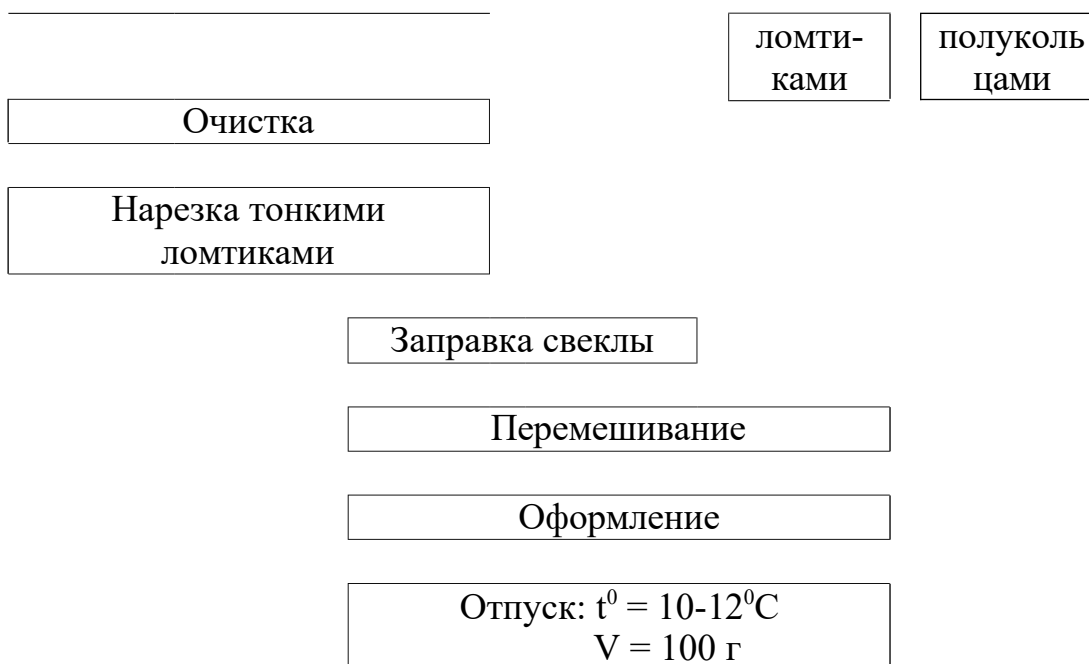
1. а, с, е, f

2.

3. Опара – это жидкое тесто. Для ее приготовления используют: 100 %, 60 – 70 %, 40 – 60 %, 4 %

4. Треска жареная с отварным картофелем. 5.





3.4 Контроль приобретения практического опыта

3.4.1 Требования к дифференцированному зачету по практике Целью оценки по практики является оценка:

- профессиональных и общих компетенций, личностных качеств;
- практического опыта и умений.

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

3.4.2 Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результат	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)
ПК 3.1. Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	1. Соблюдение технологической последовательности операций 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Демонстрация навыков	Аттестационный лист о прохождении практики Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике

<p>ПК 3.2. Готовить и отпускать первые блюда и соусы.</p>	<p>приготовления и отпуска холодных блюд и закусок. 4. Определение качества продуктов органолептическим способом 5. Минимизация отходов при первичной обработке овощей. 6. Соблюдение правил хранения</p>	
<p>ПК 3.3. Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления первых блюд и соусов. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Осуществление бракеража. 4. Демонстрация навыков приготовления первых блюд и соусов. 5. Соблюдение температурного режима и правил хранения .</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении практики Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике</p>
<p>ПК 3.4. Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.</p>	<p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Осуществление бракеража. 4. Демонстрация навыков приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий 5. Соблюдение температурного режима и правил хранения .</p>	

<p>ПК 3.5. Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технологического процесса приготовления блюд из овощей. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Осуществление бракеража. 4. Демонстрация навыков приготовления блюд и гарниров из овощей. 5. Соблюдение температурного режима и правил хранения . 	
<p>ПК 3.6. Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд из рыбы и морепродуктов 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Осуществление бракеража. 4. Демонстрация навыков приготовления блюд и гарниров из овощей. 5. Соблюдение температурного режима и правил хранения . 	<p>Аттестационный лист о прохождении практики Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике</p>
<p>ПК 3.7. Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд из мяса, мясных продуктов и птицы. 2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3. Осуществление бракеража. 	

<p>ПК 3.8. Готовить сладкие блюда и напитки.</p>	<p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и птицы.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима и правил хранения .</p> <p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд из яиц и творога.</p> <p>2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места</p> <p>3. Осуществление бракеража.</p>	
<p>ПК 3.9. Готовить мучные кулинарные блюда.</p>	<p>4. Демонстрация навыков приготовления блюд из яиц и творога.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима и правил хранения .</p> <p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска сладких блюд и напитков.</p> <p>2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места</p> <p>3. Осуществление бракеража.</p>	
<p>ПК 3.10 Готовить блюда диетического питания.</p>	<p>4. Демонстрация навыков приготовления сладких блюд и напитков.</p> <p>5. Соблюдение температурного режима и правил хранения .</p> <p>1. Соблюдение технологического процесса приготовления мучных кулинарных блюд.</p> <p>2. Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное</p>	<p>Аттестационный лист о прохождении практики Результаты сдачи дифференцированного зачета по практике</p>

	использование, организация рабочего места 3.Осуществление бракеража. 4. Демонстрация навыков приготовления сладких блюд и напитков. 5. Соблюдение температурного режима и правил хранения . 1.Соблюдение технологического процесса приготовления блюд диетического питания. 2.Обоснование выбора производственного инвентаря и оборудования, их безопасное использование, организация рабочего места 3.Осуществление бракеража. 4. Демонстрация навыков приготовления блюд диетического питания. 5. Соблюдение температурного режима и правил хранения .	
--	--	--

3.4.3 Форма аттестационного листа

Аттестационный лист
по _____ практике

Студент _____

(Ф.И.О.) _____

Обучающийся) _____ курса по профессии 43.01.04 Повар судовой
успешно прошел(а) практику по профессиональному модулю

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

в объеме _____ часов с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ г.

В организации _____

(наименование организации)

Наименование профессиональных компетенций	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Основные показатели оценки результата	Оценка вып-ния работ (да(нет))
---	--	---------------------------------------	--------------------------------

<p>ПК 3.1 Готовить и отпускать холодные блюда и закуски</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания, холодных блюд и закусок; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления холодных блюд и закусок; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении, холодных блюд и закусок; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок, способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок; виды технологического оборудования и</p>		
---	--	--	--

	<p>производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.2 Готовить и отпускать первые блюда и соусы</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания первых блюд и соусов; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: проверять органолептическим способом годность и качество овощей, рыбы, мяса ит.д.; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению различных блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления первых блюд и соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления первых блюд и соусов; оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к</p>		

	<p>качеству супов и соусов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых супов и соусов; температурный режим и правила приготовления различных супов и соусов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении супов и соусов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных супов и соусов; сроки реализации и требования к качеству; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении супов и соусов; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.3.Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавления из круп, бобовых и макаронных изделий; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Уметь: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество продуктов; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и блюд; готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд; Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного</p>		

	<p>питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству продуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.4 Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из овощей; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество овощей; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей; готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей;</p>		

	<p>оценивать качество готовых блюд; охлаждать и замораживать нарезанные овощи; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из овощей; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из овощей; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из овощей; температурный режим и правила приготовления различных блюд и гарниров; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству различных готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.5 Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из рыбы и морепродуктов; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество рыбы, морепродуктов; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на</p>		

	<p>соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления рыбы и морепродуктов; готовить и отпускать блюда рыбы и морепродуктов; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы; оценивать качество готовых блюд; охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для блюд из рыбы ; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из рыбы и морепродуктов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов ; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из рыбы и морепродуктов; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
ПК 3.6 Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных	Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях		

продуктов и
птицы

плавления из мяса, мясных продуктов и птицы;
организовывать рабочее место в соответствии
с видами изготавливаемых блюд;

Умения:

организовывать рабочее место в соответствии с
видами изготавливаемых блюд;

проверять органолептическим способом
годность и качество мяса, мясных продуктов и
птицы;

пользоваться сборниками рецептур блюд,
кулинарных изделий;

проверять основные продукты и дополнительные
ингредиенты на

соответствие технологическим требованиям к
приготовлению блюд;

выбирать производственный инвентарь и
оборудование для обработки и приготовления
блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;

готовить и отпускать блюда из мяса, мясных
продуктов и птицы;

использовать различные технологии
приготовления и оформления

блюд из мяса, мясных продуктов и птицы;

оценивать качество готовых блюд;

охлаждать, замораживать, размораживать и
разогревать отдельные

компоненты для блюд из мяса, мясных
продуктов и птицы;

соблюдать требования охраны труда и техники
безопасности

в процессе приготовления кулинарных блюд;

Знания:

действующие стандарты на сырьё,
полуфабрикаты и продукцию общественного
питания;

классификацию, пищевую ценность, требования к
качеству блюд из мяса, мясных продуктов и
птицы;

правила выбора основных продуктов и
дополнительных ингредиентов к ним при
приготовлении блюд из мяса, мясных продуктов
и птицы;

приёмы механической и тепловой кулинарной
обработки продуктов;

последовательность выполнения технологических
операций при приготовлении блюд из мяса,
мясных продуктов и птицы;

температурный режим и правила приготовления
различных блюд; характеристику основных видов

	<p>пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</p> <p>способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.7 Готовить и отпускать блюда из яиц и творога</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных блюд в условиях плавания из яиц и творога;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество яиц и творога;</p> <p>пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из яиц и творога;</p> <p>готовить и отпускать блюда из яиц и творога;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из яиц и творога;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд из яиц и творога;</p>		

	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из яиц и творога; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из яиц и творога; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при нарезке и обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.8 Готовить сладкие блюда и напитки</p>	<p>Практический опыт в: подготовки (обработки) сырья и приготовления кулинарных сладких блюд и напитков в условиях плавания; организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество сырья; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления сладких блюд и напитков; готовить и отпускать сладкие блюда и напитки; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд;</p>		

	<p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности</p> <p>в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</p> <p>способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.9 Готовить мучные кулинарные блюда</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления мучных кулинарных блюд в условиях плавания;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>Умения:</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p> <p>проверять органолептическим способом годность и качество сырья;</p> <p>пользоваться сборниками рецептов блюд, кулинарных изделий;</p> <p>проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на</p>		

	<p>соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления мучных кулинарных блюд;</p> <p>готовить и отпускать мучные кулинарные блюда;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления блюд;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>соблюдать требования охраны труда и техники безопасности</p> <p>в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания:</p> <p>действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания;</p> <p>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству мучных кулинарных блюд;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кулинарных блюд;</p> <p>приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мучных кулинарных блюд;</p> <p>температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд;</p> <p>способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов;</p> <p>правила проведения бракеража;</p> <p>способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд;</p> <p>сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении различных блюд, технологию их эксплуатации;</p> <p>инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>		
<p>ПК 3.10</p> <p>Готовить блюда диетического питания</p>	<p>Практический опыт в:</p> <p>подготовки (обработки) сырья и приготовления блюд диетического питания в условиях плавания;</p> <p>организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;</p>		

	<p>Умения: организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; проверять органолептическим способом годность и качество сырья; пользоваться сборниками рецептур блюд, кулинарных изделий; проверять основные продукты и дополнительные ингредиенты на соответствие технологическим требованиям к приготовлению блюд; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд диетического питания; готовить и отпускать блюда диетического питания; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд; оценивать качество готовых блюд; соблюдать требования охраны труда и техники безопасности в процессе приготовления кулинарных блюд;</p> <p>Знания: действующие стандарты на сырьё, полуфабрикаты и продукцию общественного питания; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству блюд диетического питания; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд диетического питания; приёмы механической и тепловой кулинарной обработки продуктов; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд; температурный режим и правила приготовления различных блюд; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении различных блюд; способы минимизации отходов при обработке сырья и продуктов; правила проведения бракеража; способы сервировки, порционирования, температуру подачи различных блюд; сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке различных продуктов и приготовлении</p>		
--	--	--	--

	различных блюд, технологию их эксплуатации; инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.		
--	---	--	--

Оценка по результатам практики _____

«___» _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации _____

Руководитель практики _____

Применяется дихотомическая система оценивания, при которой критерием оценки выступает правило:

- за правильное выполнение выставляется «да»,
- за неправильное выполнение выставляется «нет».

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 90% компетенций**.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 80% компетенций**.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 70% компетенций**.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **менее 60% компетенций**.

3.4.4

ХАРАКТЕРИСТИКА профессиональной деятельности

Студента _____
(Ф.И.О.)

учебной и профессиональной деятельности, через оценку уровня сформированности ОК во время производственной практики

Наименование компетенций	ОПОР ОК	уровень сформированности ок		
		Низкий	Средний	Высокий
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Особенности своей будущей профессии. Способы приобретения и нюансы профессиональных навыков. Пути личного развития в профессии.			

Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Основополагающие цели и способы их достижения. Особенности достижения поставленных целей.			
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Способы и методы анализа рабочей ситуации и постановки задач по поставленной цели. Критерии оценки и виды контроля.			
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Пути и способы поиска информации для эффективного выполнения профессиональных задач			
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Информационно-коммуникационные технологии, используемые в профессиональной деятельности.			
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Знать, как работать в команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями			
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Особенности применения профессиональных знаний при исполнении воинской обязанности.			

Показатели сформированности компетенций:

Низкий – воспроизведение;

Средний – осознанные действия;

Высокий – самостоятельные действия

Заключение:

_____ уровень сформированности ОК

Руководитель практики от организации

/ _____ /

Руководитель практики от ГБПОУ НСО «НРК»

/ _____ /

«___» _____ 20__ г.

Применяется дихотомическая система оценивания, при которой критерием оценки выступает правило:

- за правильное выполнение выставляется «да»,
- за неправильное выполнение выставляется «нет».

Оценка «отлично» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 90% компетенций**.

Оценка «хорошо» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение **более 80% компетенций**.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение более **70% компетенций**.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент во время прохождения практики по профилю специальности подтвердил освоение менее **60% компетенций**.

3.5 Структура оценивания для экзамена по профессиональному модулю

I. ПАСПОРТ

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.01 Заказ и хранение продуктов и полуфабрикатов** по профессии 43.01.04 Повар судовой проверяется сформированность у обучающихся профессиональных и общих компетенций, личностных качеств:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний

Профессиональные компетенции:

ПК 3.1.	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2.	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.
ПК 3.4.	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей

ПК 3.5.	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6.	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7.	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8.	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9.	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10.	Готовить блюда диетического питания

Проверяемые личностные качества

Результаты обучения Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1	участие в проектах; подведение итогов урока; творческие задания; беседы и обсуждение в группе или индивидуально; самооценка события, происшествия; участие в проектах; подведение итогов урока; творческие задания; беседы и обсуждение в группе или индивидуально;
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6	
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7	
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных	ЛР 9	

веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		самооценка события, происшествия беседы и обсуждение в группе или индивидуально; самооценка события, происшествия; участие в проектах; - участие в конкурсной деятельности; - участие в профориентационной работе - участие в проектной, исследовательской деятельности
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10	
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их фин. содержания	ЛР 12	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13	
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14	
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15	
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профе. деятельности	ЛР 16	
Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	ЛР 18	
Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства	ЛР 19	

II. ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03

Экзамен по профессиональному модулю ПМ.03 проводится экзаменационной комиссией в соответствии с графиком, установленным приказом по Колледжу. К экзамену допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамены по МДК и дифференцированные зачеты по практикам профессионального модуля. Успешной сдачей является наличие у студента оценок «удовлетворительно», «хорошо», «отлично». Результаты по МДК и практикам должны быть оформлены документально. Все отметки выставлены в зачетную книжку обучающегося. Экзаменационная комиссия в установленный

графиком срок, по результатам совокупных итогов, успешно пройденных элементов профессионального модуля (МДК, УП, ПП) выставляет единую оценку за экзамен по ПМ.03. Итогом экзамена является однозначное решение экзаменационной комиссии: «вид профессиональной деятельности освоен, / не освоен».

3.6 ЛПЗ и проведение текущего контроля

Лабораторная работа № 1

Тема : «Простые формы нарезки овощей»

Цель работы: Научиться простым формам нарезки овощей, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Нарезать простые формы нарезки картофеля, рассказать использование этих форм (брусочек, кубики, кружочек)
2. Нарезать простые формы нарезки моркови, рассказать использование этих форм (соломка, ломтик, кубики, долька)
3. Нарезать лук различными формами, рассказать использование этих форм (кольцо, полукольцо, крошка)
4. Нарезать капусту различными формами (шашка, соломка)
5. Дать оценку качества нарезанных овощей.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли - 4 шт; миски - 4 шт., доска разделочная «О.С.»; ножи; тарелки закусочные – 4 шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Нарезать картофель брусочками, кубиками, кружочками.
4. Нарезать морковь соломкой, ломтиками, кубиками, дольками.
5. Нарезать лук кольцами, полукольцами, крошкой.
6. Нарезать капусту шашкой, соломкой.
7. Оформить и подать нарезанные овощи, рассказать использование нарезки для приготовления блюд.
8. Дать оценку качества нарезанных овощей.
9. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 2

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд, правилам подачи и оформления, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 100 Салат мясной; № 103 Винегрет овощной; № 109 Винегрет мясной; № 132 Сельдь с гарниров.
2. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Винегрет мясной»
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 4 шт., миски – 4 шт., доски разделочные, салатники, тарелки закусочные, ложки, тарелки мелкие.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Варёные овощи очистить и нарезать для салата, винегретов.
3. Нарезать варёные овощи мелким кубиками для гарнира к сельди.
4. Обработать сельдь на чистое филе, нарезать под углом, уложить на селёдочный лоток, оформить овощами, яйцами, луком, зеленью.
5. Приготовить салат мясной, винегрет овощной, винегрет мясной. Выложить горкой в салатник и оформить.
6. Подать приготовленные блюда.
7. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
8. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 2

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Наименование сырья	№ 100 Салат мясной		№ 103 Винегрет овощной.		№ 109 Винегрет мясной		№ 132 Сельдь с гарниром	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	130	96			70	52		
Масса варёной говядины		60				32		
Картофель	110	80	58	42	46	34	55	55
Масса варёного картофеля		80		42		34		40

Огурцы солёные	76	60	25	20	48	38		
Яйца	¾ шт.	30			2/5 шт.	16	½ шт.	20
Салат	12	10						
Майонез	30	30			30	30		
Томат-пюре	8	8						
Свёкла			38	30	31	31	38	38
Масса варёной свёклы				30		24		30
Капуста квашеная			43	30				
Лук репчатый			34	30			12	10
Масло растительное			20	20			10	10
Морковь			26	26	25	25	25	25
Масса варёной моркови				20		20		20
Сельдь							104	50
Гарнир № 817								50
Выход		150		100		100		85

Лабораторная работа № 3

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд, правилам подачи и оформления, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 146 Рыба под маринадом; № 81 Салат из свежей капусты; №165 Паштет из печени.
5. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Паштет из печени»
6. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 4 шт., миски – 4 шт., доски разделочные, салатники, тарелки закусочные, ложки, тарелки мелкие.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи. Нарезать морковь соломкой, Лук – полукольцо, капусту соломкой.
3. Разделать рыбу на чистое филе или на филе с кожей без костей.
4. Нарезать рыбу на порционные кусочки, запанировать в муке, обжарить, охладить.
5. Для приготовления маринада спассеровать овощи с томатом-пюре, добавить уксус, соль, перец, сахар, лавровый лист, рыбный бульон и проварить 5-7 минут.
6. Жареную рыбу положить в тарелку, залить маринадом, посыпать луком зелёным.
7. Обжарить печень, с добавлением овощей, сало. Пропустить на мясорубки несколько

- раз, добавить горячее молоко, сливочное масло и хорошо перемешать.
8. Приготовить салат из свежей капусты.
 9. Подготовить блюда для подачи.
 10. Подать приготовленные блюда.
 11. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
 12. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 3

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Наименование сырья	№ 81 Салат из свежей капусты.		№ 146 Рыба под маринадом		№ 892 Маринад овощной		№ 165 Паштет из печени.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	170	136						
Клюква св.	21	20						
Морковь	25	20			126	100	18	15
Уксус 3%	20	20			60	60		
Сахар	10	10			6	6		

Масло растительное	10	10	10	10	20	20		
Яйца							1шт.	40
Лук репчатый					56	40	24	20
Рыба свежая			250	180				
Мука			10	10				
Масса жареной рыбы				75				
Маринад №892				75				
Лук зелёный			26	20				
Томат-пюре					40	40		
Вода					20	20		
Печень говяж.							248	206
Масло сливоч.							15	15
Сало шпик							21	20
Молоко							10	10
Выход		100		160		200		200

Лабораторная работа № 4

Тема: «Приготовление заправочных супов»

Цель работы: научиться технологии приготовления супов, правилам подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов, бережному отношению к оборудованию.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: борщ из свежей капусты, щи из квашеной капусты, рассольник домашний.
2. Определить время пассерования моркови и лука.
3. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Рассольник домашний»
4. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 4шт., миски – 4 шт., сковороды – 2 шт., ножи, ложки, ложка разливательная, весёлка, шумовка, дуршлаг, доска разделочная, тарелки глубокие и мелкие столовые.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Нарезать соломкой свёклу и тушить с добавлением жира, уксуса, и сахара.
4. Подготовить квашеную капусту и тушить с жиром.
5. Нарезать соломкой морковь, лук и пассеровать для всех супов.
6. Очистить солёные огурцы, нарезать и припустить.
7. Нарезать картофель брусочками.
8. Нарезать свежую капусту соломкой.
9. Приготовить супы.
10. Оформить и подать супы.
11. Прогустировать блюда и оценить их вкусовые качества.
12. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 4

Тема: «Приготовление заправочных супов»

Наименование сырья	№ 176 Борщ из св. капусты		№203 Щи из кв.капусты		№ 207 Рассольник домашний	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свёкла	200	160				
Капуста свежая	100	80			100	80
Картофель	107	80	133	100	400	300
Морковь	50	40	50	40	50	40
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40

Томатное пюре	30	30	10	10		
Кулинарный жир	20	20	20	20	20	20
Сахар	10	10				
Уксус 3 %-ный	16	16				
Бульон или вода	800	800	800	800	700	700
Капуста квашеная			286	200		
Огурцы солёные					67	60
Сметана		40		40		40
Выход		1000		1000		1000

Лабораторная работа № 5

Тема: «Приготовление супов»

Цель работы: научиться технологии приготовления супов, правилам подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов, бережному отношению к оборудованию.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 258 суп молочный с дом. лапшой, № 268 суп-пюре из разных овощей, № 316 суп сладкий из сухофруктов.
2. Определить время варки сладкого из сухофруктов.
3. Начертить технологическую схему приготовления блюда «Суп-пюре из разных овощей»
4. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 4 шт., миски – 4 шт., сковороды – 2 шт., ножи, ложки, ложка разливательная, весёлка, шумовка, дуршлаг, доска разделочная, тарелки глубокие и мелкие столовые, взбивательная машина.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Приготовить лапшу: замесить крутое тесто из муки, воды, яиц, соли. Раскатать тонким слоем, нарезать на полоски шириной 4 см, нашинковать соломкой, подсушить, просеять.
3. Перебрать и промыть сухофрукты, крупные нарезать на две или четыре части, яблоки, груши залить холодной водой и варить 15-20 минут; добавить сахар, остальные фрукты и варить до готовности; ввести разведённый крахмал и довести суп до кипения, затем охладить.
4. Промыть и очистить овощи. Морковь, лук, капусту нарезать. Картофель разрезать на две-три части.
5. Спассеровать лук, морковь.
6. Приготовить белый соус: в растопленное и прогретое для удаления влаги масло положить муку и пассеровать, помешивая до кремового цвета, развести, горячим бульоном в несколько приёмов до однородного состояния, проварить, процедить.
7. Сварить картофель вместе с пассерованными овощами, добавить соль, протереть с отваром.
8. Приготовить суп – пюре: протёртые овощи соединить с белым соусом и развести бульоном до состояния жидкой сметаны, довести до кипения.

9. Приготовить суп молочный с лапшой: лапшу домашнюю варить 5 минут в кипящей воде, откинуть на дуршлаг и переложить в кипящее молоко, варить 5 минут, добавить соль, сахар.
10. Оформить и подать блюда.
11. Прodeгустировать блюда, отметить их вкусовые качества.
12. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 5

Тема: «Приготовление супов»

Наименование сырья	№ 258 Суп молочный с дом. лапшой		№ 1106 Лапша домашняя		№ 268 Суп-пюре из разных овощей.		№ 316 Суп сладкий из с/фруктов	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Вода	220	220	14	14	750	750	1000	1000
Молоко	700	700			150	150		
Лапша домашняя № 1106		80						
Сахар	10	10					80	80
Масло сливочное	10	10			20	20		
Мука			75	75	20	20		
Яйцо			1/2	20				
Капуста свежая					100	80		
Картофель					160	120		
Морковь					115	90		
Лук репчатый					48	40		
Сухофрукты							80	80
Крахмал							20	20
Сметана								20
Выход		1000		80		1000		1000

Лабораторная работа № 6

Тема: «Приготовление соусов»

Цель работы: научиться технологии приготовления соусов, правилам подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов, бережному отношению к оборудованию.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие соусы: № 824 соус красный основной, № 827 соус луковый, № 843 соус белый основной, № 863 соус сметанный, №884 соус майонез.
2. Определить время приготовления мучных пассеровок. 3. Начертить технологическую схему приготовления соуса майонез.
4. Дать оценку качества приготовленных соусов.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 4 шт., миски – 4 шт., сковороды – 2 шт., ножи, ложки, ложка разливательная, весёлка, шумовка, дуршлаг, доска разделочная, тарелки глубокие и мелкие столовые, взбивательная машина.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи, нарезать соломкой. Для соуса лукового лук нарезать крошкой.
3. Спассеровать овощи, томат-пюре для приготовления соусов.
4. Спассеровать лук для соуса лукового, добавить уксус, лавровый лист, перец горошком, выпарить уксус в закрытой посуде.
5. Прокипятить сметану.
6. Приготовить красную сухую пассеровку, охладить и развести бульоном.
7. Приготовить соус красный основной. Бульон довести до кипения и влить в него разведённую красную пассеровку, размешать, добавить овощи с томатом и варить при слабом кипении 40 минут. Ввести соль, сахар, специи, протереть и довести до кипения.
8. Соус красный разделить на две части; половину «защипывают» маслом. Из оставшегося приготовить соус луковый.
9. Приготовить соус луковый. В красный соус ввести подготовленный лук, проварить 10 минут.
10. Приготовить белую жирную пассеровку.
Приготовить соус белый. Белую жирную пассеровку разводят бульоном, добавить подготовленные овощи, варить 20 минут, протереть, довести до кипения, ввести соль.
11. Приготовить соус сметанный. Белую жирную пассеровку развести бульоном, проварить, добавить прогретую сметану, соль.
12. Приготовить соус майонез. Желтки яиц растирают с солью, сахаром, горчицей до однородной массы, добавляют растительное масло небольшими порциями при непрерывном перемешивании, в конце добавляют уксус.
13. Подготовить соусы : налить в соусники, поставить на тарелки.
Продегустировать соусы и отметить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 6

Тема: «Приготовление соусов»

Наименование сырья	№ 824 Соус красный основной.		№ 827 Соус луковый.		№843 Соус белый основной		№ 863 Соус сметанный		№ 884 Соус майонез	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон	1000	1000			1100	1100	750	750		
Жир	20	20	15	15						
Мука	50	50			50	50	75	75		

Томатное пюре	100	100								
Морковь	100	80								
Лук репчатый	24	20	119	100	53	40				
Сахар	15	15							3	3
Соус красный №824			450							
Уксус 3% - ный			32	32					25	25
Маргарин			20	20	50	50				
Сметана							250	250		
Масса белого соуса								750		
Масло растительное									125	125
Яйцо (желток)									1шт	20
Горчица									4	4
Выход		1000		500		1000		1000		

Лабораторная работа № 7

Тема: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»

Цель работы: научиться технологии приготовления соусов, правилам подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов, бережному отношению к оборудованию.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 418 Крупеник гречневый; № 424 Пудинг рисовый; № 426 Биточки манные;
2. Начертить технологическую схему приготовления соуса майонез.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 5 шт., миски – 4 шт., сковороды порционные и чугунные, ножи, весёлка, лопатка, форма для пудинга, ложка, тёрка, сито,

взбивалка, тарелки мелкие столовые.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Протереть творог, белки яиц отделить от желтков, изюм перебрать и промыть.
3. Перебрать крупу и промыть рис.
4. Сварить гречневую рассыпчатую кашу.
5. Сварить вязкую рисовую кашу, охладить. Желтки растереть с сахаром, белки взбить.
6. Приготовить пудинг. Рисовую кашу соединить с растертыми желтками, добавить изюм, ванилин, взбитые белки, перемешать. Массу выложить в подготовленную форму, поверхность смазать сметаной.
7. Запечь пудинг при температуре 250 градусов, охладить и вынуть из формы.
8. Приготовить крупеник. Гречневую кашу соединить с творогом, яйцами, сахаром, перемешать и выложить на подготовленную сковороду, поверхность смазать сметаной.
9. Запечь крупеник при температуре 250 , слегка охладить.
10. Приготовить биточки манные. Сварить вязкую манную кашу, охладить, добавить яйца, перемешать, сформовать биточки, панировать в сухарях.
11. Поджарить биточки основным способом.
12. Оформить и подать блюда.
13. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 7

Тема: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий»

Наименование сырья	№418 Крупеник гречневый		№ 424 Пудинг рисовый		№ 426 Биточки манные	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	148	148				
Молоко	100	100	150	150	100	100
Вода	140	140	160	160	200	200
Масса каши		185				
Творог	172	172				
Сахар	20	20	30	30	16	16
Яйца	½ шт	20	1 шт	40	½ шт	20
Сухари	10	10	10	10	16	16
Маргарин	10	10			16	16

Сметана	10+60	10+60	10	10		
Масса п/ф		300		240		222
Масса готового		250		200		200
Крупа рисовая			96	96		
Масло сливочное			20	20		
Изюм			20	20		
Ванилин			0,02	0,02		
Повидло			60	60	60	60
Крупа манная					106	106
Выход		280		230		230

Лабораторная работа № 8

Тема: « Приготовление блюд из овощей»

Цель работы: научиться технологии приготовления овощных блюд, экономному расходованию сырья.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рагу из овощей, зразы картофельные.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда рагу из овощей.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли-4 шт., миски-4 шт., сковороды- 2шт., порционные баранчики- 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4-шт., тарелка закусочная- 4шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Нарезать морковь соломкой, лук полукольцом. Овощи, муку пассеровать для приготовления соуса красного основного.
4. Нарезать овощи для рагу из овощей (картофель, морковь – кубиками, капусту – шашками, лук – полукольцом). Обжарить картофель, морковь; пассеровать лук, припустить капусту для рагу из овощей.
5. Сварить картофель для зраз картофельных в горячей подсоленной воде; слить отвар, обсушить картофель и протереть, охладить и добавить яйцо.
6. Приготовить фарш для зраз картофельных. Варёное яйцо мелко нарезать, добавить пассерованный лук, нарезанный крошкой.
7. Сформовать зразы картофельные по 2 штуки на порцию, запанировать в сухарях.
8. Приготовить соус красный основной для рагу.
9. Приготовить рагу овощное. Подготовленные овощи соединить, залить красным соусом и тушить 10-15 минут, добавит специи и чеснок.
10. Обжарить зразы основным способом.

11. Оформить и подать блюда.
12. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
13. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 8

Тема: «Блюда и гарниры из овощей»

Наименование сырья	№348 Рагу из овощей		№824 Соус красный основной		№359 Зразы картофельные	
	брутто	нетто	брутто		брутто	нетто
Картофель	214	160			482	362
Морковь	100	80	20	18		
Лук репчатый	48	40	12	10	96	80
Капуста цветная	106	80				
Капуста свежая	126	100				
Кулинарный жир	10	10	5	5	10	10
Соус № 824		75				
Перец чёрный	0,05	0,05				
Лавровый лист	0,02	0,02				
Масса рагу		250				
Маргарин	10	10				
Томат-пюре			30	30		
Мука			10	10		
Сахар			4	4		
Бульон или вода				200		
Яйца					1/5+ 1 шт.	8+40
Масса картофельная						180
Масса фарша						40
Сухари					24	24
Масса п/ф						225
Масса жареных						200
Сметана					40	40
Выход		255		200		220

Лабораторная работа № 9

Тема: «Блюда и гарниры из овощей»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд из овощей, экономному расходованию сырья.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: котлеты морковные, запеканка картофельная, капусту тушёная.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «котлеты морковные».
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли-4 шт., миски-4 шт., сковороды- 2шт., порционные баранчики- 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4-шт., тарелка закусочная- 4шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи.
3. Нарезать морковь соломкой, свежую капусту нарезать соломкой, лук – полукольцо.
4. Морковь соломкой припустить в смеси молока и воды с добавлением маргарина до мягкого состояния. Ввести манную крупу, проварить при слабом нагреве 5- 7 минут, добавить соль, немного охладить, соединить с сырыми яйцами, творогом, перемешать.
5. Сварить картофель для запеканки, слить отвар, обсушить картофель и протереть.
6. Пассеровать морковь соломкой, лук полукольцо, томат-пюре, муку для капусты тушёной.
7. Тушить капусту свежую до полуготовности, добавить пассерованные овощи, белый соус, специи.
8. Приготовить фарш для запеканки. Свежую капусту нарезанную соломкой обжарить, и добавить пассерованный лук, специи.
9. Сформовать котлеты морковные по 2 штуки на порцию, запанировать в сухарях.
10. Приготовить запеканку; картофельную массу разделить пополам. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, равномерно распределяют на нём фарш, который покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность смазывают сметаной и запекают.
11. Обжарить котлеты основным способом.
12. Оформить и подать блюда.
13. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

14. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 9

Тема: «Блюда и гарниры из овощей»

Наименование сырья	№361 Котлеты морковные		№ 380 Запеканка		№342 Капуста тушёная	
	брутто	нетто	брутто		брутто	нетто
Картофель			480	360		
Морковь	312	250			26	20
Лук репчатый			48	40	36	30
Уксус 3%					16	16
Капуста свежая			100	80	650	520
Кулинарный жир	10	10			22	22
Молоко	30	30				
Перец чёрный					0,1	0,1
Лавровый лист					0,04	0,04
Крупа манная	30	30				
Маргарин	10	10	20	20		
Томат-пюре					40	40
Мука					6	6
Сахар					16	16
Бульон или вода	30	30				
Яйца	1/5	8				
Масса картофельная				175		
Масса фарша				40		
Сухари	24	24	10	10		
Масса п/ф		180		225		
Масса жареных		150		200		
Сметана	50	50	10+40	10+40		
Творог	62	60				
Выход		175		220		250

Лабораторная работа № 10

Тема: «Блюда из рыбы»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд из рыбы, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов. **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: рыба фри (картофель фри); рыба запеченная по-русски.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда: «Рыба запечённая по-русски».
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли-4 шт., миски-4 шт., сковороды- 2шт., порционные сковороды - 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4-шт., тарелка закусочная- 4шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Промыть и очистить овощи. Нарезать картофель брусочками.
3. Сварить картофель в кожице, охладить, очистить и нарезать кружочками.
4. Обработать рыбу и разделить на филе.
5. Обработать рыбные пищевые отходы и сварить из них бульон.
6. Приготовить полуфабрикаты. Нарезать для запекания – порционные кусочки из филе с кожей и без костей; для жарения – из филе без кожи и костей, запанировать в муке, льезоне, сухарях.
7. Приготовить соус белый основной.
8. Подготовить рыбу к запеканию. Порционную сковороду смазать маслом, налить часть белого соуса и уложить рыбу (в сыром виде), вокруг выложить кружочки варёного картофеля, закрыв рыбу сверху. Блюдо полить оставшимся соусом, посыпать тёртым сыром.
9. Обжарить картофель во фритюре.
10. Обжарить рыбу во фритюре.
11. Запечь рыбу в жарочном шкафу, затем прогреть на поверхности плиты 2- 3 минуты.
12. Довести до готовности в жарочном шкафу рыбу фри, картофель фри.
13. Оформить и подать блюда.
14. Прodeгустировать блюда и отметить вкусовые качества.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 10

Тема: «Блюда из рыбы»

Наименование сырья	№525 Рыба фри		№762 Картоф. фри		№533 Рыба запечён.по-русски		№854 Соус белый основной	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Рыба свежая	400	200			400	200		
Мука	12	12					12,5	12,5
Яйца	12	12						
Сухари	30	30						
Кулинарный жир	20	20	48	48				
Масса жареной		100						
Гарнир № 762		150						
Масло сливочное	14	14						
Картофель			800	600	412	300		
Масса готовой						100		
Соус №854						125		
Сыр					10	10		
Маргарин					22	22	12,5	12,5
Бульон рыбный								275
Выход		257		300		350		250

Лабораторная работа № 11

Тема: «Блюда из рыбы»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд из рыбы, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов. **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: зразы рыбные (картофельное пюре), котлеты рыбные (картофель жареный).
2. Составить технологическую схему приготовления блюда: «Котлеты рыбные».
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли-4 шт., миски-4 шт., сковороды- 2шт., порционные сковороды - 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4-шт., тарелка закусочная- 4шт.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Промыть и очистить овощи.
3. Нарезать картофель брусочками.
4. Обработать рыбу и разделать на филе.
5. Приготовить котлетную массу для зраз и котлет рыбных.
6. Приготовить фарш для зраз рыбных. Для этого отварные грибы нарезают, лук репчатый нарезают и пассеруют, соединяют с грибами, добавляют соль, перец и всё хорошо перемешивают.
7. Формуют зразы и котлеты рыбные.
8. Обжаривают картофель брусочками.
9. Готовят картофельное пюре. Для этого картофель заливают горячей водой, доводят до кипения и варят до готовности, добавляют соль. Отвар сливают, картофель протирают, добавляют горячее молоко, сливочное масло и всё хорошо перемешивают.
10. Обжаривают котлеты, зразы основным способом.
11. Довести до готовности в жарочном шкафу.
12. Оформить и подать блюда.
13. Прогустить и отметить вкусовые качества блюда.
14. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 11

Тема: «Блюда из рыбы»

Наименование сырья	№541 Котлеты рыбные		№761 Картоф.жареный		№544 Зразы рыбные		№ 759 Картоф.пюре	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба свежая	240	120			270	130		
Сухари	20	20			12	12		
Кулинарный жир	16	16	50	50	8	8		
Маргарин	14	14			16	16		
Хлеб	36	36			36	36		
Молоко	50	50			50	50	47	47
Масса п/ф		115				130		
Масса жареных		100				110		
Гарнир № 761		150						
Картофель			966	725			338	300
Масса котлетная						106		
Лук репчатый					52	44		
Грибы свежие					34	26		
Масса фарша						21		
Гарнир № 759						150		
Масло сливочное		7				5	14	14
Выход		257		500		265		300

Лабораторная работа № 12

Тема: «Мясные горячие блюда»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд из мяса, правилом подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
№ 606 Эскалоп (762 картофель фри); № Ромштекс (798 Сложный гарнир)
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Ромштекс со сложным гарниром».
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли - 4 шт., миски - 4 шт., сковороды - 2шт., порционные сковороды - 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4шт., тарелка закусочная - 4шт., ножи, шумовка, доски разделочные.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать овощи - промыть и очистить. Нарезать картофель брусочками, морковь – долькой.
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса. Для эскалопа корейку свинины нарезать порционными кусками (толщиной 10-15 мм), слегка отбить. Для ромштекса – говядину (толстый край) нарезают порционными кусками , отбивают, посыпают солью и перцем, смачивают в льезоне, панируют в сухарях.
4. Приготовить крутон (кусочек жареного пшеничного хлеба)
5. Припустить морковь.
6. Обжарить картофель для гарнира.
7. Обжарить эскалоп, ромштекс и довести до готовности.
8. Оформить и подать блюда.
9. Прогустивать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 12

Тема: «Мясные горячие блюда»

Наименование сырья	№ 606 Эскалоп		Гарнир №798		№ 612 Ромштекс	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина (корейка)	147	125				
Жир	7	7				
Масса жареного эскалопа		85				
Крутон		20				
Хлеб	29	24				
Масло сливочное	4	4	4	4	5	5
Гарнир № 798		150				150
Картофель жареный				50		
Картофель			97	72		
Жир			5	5	10	10
Морковь припущенная				50		
Морковь			62	50		
Зелёный горошек				50		
Говядина (толстый край, тонкий край)					149	110
Яйца					5	5
Сухари					15	15
Масса жареного						91
Выход		255		150		246

Масло растительное для фритюра – 1 бутылка Свежие помидоры – 0,5 кг
 Свежий огурец - 0,5 кг
 Зелень петрушки 0,200 кг

Лабораторная работа № 13

Тема: «Мясные горячие блюда»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд из мяса, правилам подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

2. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

- №598 Бефстроганов с гарниром (759 Картофельное пюре), № 637 Азу.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Бефстроганов гарниром».
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

с

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли - 4 шт., миски - 4 шт., сковороды - 2шт., порционные сковороды - 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4шт., тарелка закусочная - 4шт., ножи, шумовка, доски разделочные.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать овощи - промыть и очистить. Нарезать картофель брусочками, лук - полукольцом, солёные огурцы – ломтиками.
3. Приготовить полуфабрикаты из мяса. Для бефстроганов мясо нарезать кусочками, отбить и перерезать соломкой; для азу мясо нарезать брусочками.
4. Приготовить белую и красную пассеровку.
5. Спассеровать лук, солёные огурцы – припустить.
6. Мясо для азу обжарить и поставить тушить с водой, добавить пассерованный томат-пюре.
7. Приготовить соус сметанный.
8. Приготовить соус красный основной на бульоне от тушения мяса для азу.
9. Обжарить картофель для азу.
10. Обжарить мяса для бефстроганов, соединить с соусом сметанным, добавить пассерованный лук и прогреть.
11. Доготовить азу, для этого добавить пассерованный лук, солёные припущенные огурцы, жареный картофель, специи и тушить 5-7 минут. Добавить нарезанный чеснок.
12. Приготовить картофельное пюре.
13. Оформить и подать блюда.
14. Прогустить блюда и отметить их вкусовые качества.
15. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 13

Тема: «Мясные горячие блюда»

Наименование сырья	№ 598 Бефстроганов		№ 637 Азу		№759 Картофельное пюре	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто

Говядина	324	238	324	238		
Лук репчатый	86	72	60	50		
Маргарин	20	20	24	24		
Масса пассерованного лука	36					
Мука	10	10	10	10		
Сметана	60	60				
Томат-пюре	8	8	30	30		
Масса жареного мяса		75				
Масса соуса и лука		75				
Гарнир № 759		150				
Картофель			386	290	570	420
Молоко					75	75
Сливочное масло					23	23
Огурцы солёные			100	60		
Чеснок			2	1,6		
Масса тушёного мяса				75		
Выход		300		325		500

Лабораторная работа № 14

Тема: «Мясные горячие блюда»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд из мяса, правилам подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: бифштекс натурально рубленный с яйцом (762 Картофель фри), биточки мясные (759 Картофельное пюре).
2. Составить технологическую схему приготовления биточков мясных.
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли - 4 шт., миски - 4 шт., сковороды - 2шт., порционные сковороды - 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4шт., тарелка закусочная - 4шт., электромясорубка, ножи, шумовка, доски разделочные.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.

2. Промыть и очистить овощи. Нарезать картофель брусочками.
3. Приготовить рубленую массу. Для этого мясо измельчают на мясорубки, добавляют сало, нарезанное мелким кубиком, соль, перец, воду и массу хорошо перемешивают.
4. Сформовать бифштекс по одному на порцию.
5. Приготовить котлетную массу. Для этого мясо измельчают на мясорубки, добавляют хлеб, замоченный в воде, ещё раз пропускают через мясорубку, добавляют молоко, соль, перец и хорошо перемешивают.
6. Сформовать биточки по две штуки на порцию.
7. Обжарить картофель во фритюре.
8. Приготовить картофельное пюре. Для этого сырой очищенный картофель заливают горячей водой, доводят до кипения, добавляют соль и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем виде, добавляют горячее кипячёное молоко, сливочное масло и хорошо перемешивают.
9. Обжарить полуфабрикаты бифштекс, биточки.
10. Приготовить яичницу-глазунью из одного яйца.
11. Оформить и подать блюда.
12. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
13. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 14

Тема: «Мясные горячие блюда»

Наименование сырья	№655 Бифштекс н/р с яйцом		№762 Картофель фри		№658 Биточки мясные		№759 Картофельное пюре	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	218	160			152	112		
Шпик	25	24						
Вода	14	14			34	34		
Перец	0,08	0,08						
Масса п\ф		100				93		
Жир	24	24	80	80	10	10		
Масса жареного		70				75		
Яйца	1 шт	40						
Масса яичницы		40						
Гарнир № 762		150						
Картофель			1335	1000			570	425
Хлеб					28	18		
Сухари					16	16		
Гарнир № 759								150
Масло					10	10	18	18

сливочное								
Молоко							75	75
Выход		260		500		230		500

Дополнительно растительное масло для фритюра – 1 литр

Лабораторная работа № 15

Тема: «Блюда из птицы»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд из птицы, правилом подачи, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

3. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 720 Котлета по-киевски; № 722 Шницель по столичному.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Котлета по- киевски».
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли - 4 шт., миски - 4 шт., сковороды - 2шт., порционные сковороды - 2шт., весёлка, лопатка, тарелка мелкая столовая – 4шт., тарелка закусочная - 4шт., ножи, шумовка, доски разделочные.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Обработать овощи - промыть и очистить. Нарезать картофель брусочками, соломкой.
3. Приготовить полуфабрикаты из птицы. Для приготовления котлеты по- киевски филе птицы зачищают. Большое филе слегка развёртывают, перерезая в двух-трёх местах сухожилия, фаршируют сливочным маслом, закрывают малым филе, смачивают в яйце, панируют дважды в белой панировке. Для шницеля по – столичному филе птицы слегка отбивают, смачивают в яйце, панируют в белом хлебе, нарезанном соломкой.
4. Приготовить крутон (кусочек жареного пшеничного хлеба).
5. Обжарить картофель для гарнира (картофель фри, картофель пай)
6. Обжарить котлету по-киевски во фритюре 5-7 минут до образования поджаристой корочки и довести до готовности в жарочном шкафу.
7. Обжарить шницель по-столичному.
8. Оформить и подать блюда.
9. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
10. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 15

Тема: «Блюда из птицы»

Наименование сырья	№ 720 Котлета по-киевски		№ 762 Картофель фри		№ 722 Шницель по-столичному	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Филе курицы	83	83			98	98
Масло сливочное	30+10	30+10			20+10	20+10
Яйца	10	10			20	20
Хлеб	28	25			37	33
Масса полуфабриката		145				148
Кулинарный жир	15	15	160	160		
Масса жареных		128				130
Гарнир № 762		150				150
Картофель			2667	2000		
Выход		288		1000		290

Масло растительное для фритюра – 1 бутылка Свежие
 помидоры – 0,5 кг
 Свежий огурец - 0,5 кг
 Зелень петрушки 0,200 кг

Лабораторная работа № 16

Тема: «Приготовление блюд из яиц и творога»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд, правилам подачи и оформления, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 471 Омлет жареный с сыром; № 492 Сырники из творога; № 497 Пудинг;
2. Начертить технологическую схему приготовления «Пудинг из творога»
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 4 шт., миски – 4 шт., Формочки -2 шт., шумовка, лопатка, венчик, блюдо овальное, вилки, ложки, тарелки столовые мелкие.

Последовательность выполнения работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Просеять муку, протереть творог, натереть сыр, перебрать и промыть изюм.
3. Приготовить массу для сырников, для этого творог соединяют с мукой, сахаром, яйцом и всё хорошо перемешивают.
4. Сформовать сырники (2 штуки на порцию)
5. Приготовить массу для пудинга из творога. Полученную массу выложить в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями. Запечь пудинг в жарочном шкафу.
6. Приготовить омлетную массу. Поджарить омлет с сыром. Вылить массу на разогретую сковороду с маслом, когда масса загустеет, свернуть пирожком и переложить на блюдо.
7. Обжарить сырники основным способом.
8. Сварить вареники.
9. Оформить и подать блюда. Сырники и пудинг подать на тарелки, полить сметаной; омлет подать на овальном блюде с маслом.
10. Прodeгустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 16**Тема: «Приготовление блюд из яиц и творога»**

Наименование сырья	№ 471 Омлет жареный с сыром		№ 492 Сырники из творога		№ 497 Пудинг (запеченный)	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	4 шт	4 шт	1/4 шт	10	½ шт	20
Молоко	60	60				
Омлетная масса		110				
Маргарин	10	10	10	10	10	10
Масса готового		115				
Масло сливочное	10	10				

Творог			272	270	304	300
Мука			40	40		
Сахар			30	30	30	30
Масса п/ф				170		
Сметана			40	40	60	60
Крупа манная					30	30
Изюм					40	40
Ванилин					0,04	0,04
Сухари					10	10
Тесто для вареников						
Вода						
Фарш						
Выход		120		170		220

Лабораторная работа № 17

Тема: «Приготовление сладких блюд и напитков»

Цель работы: научиться технологии приготовления блюд, правилам подачи и оформления, экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: № 933 Компот из смеси сухофруктов; № 934 Кисель из клюквы; № 990 Яблоки в тесте.
2. Начертить технологическую схему приготовления «Кисель из клюквы»
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Посуда, инвентарь, инструменты: кастрюли – 3 шт., миски – 4 шт., дуршлаг, сито, шумовка, весёлка, тарелка столовая мелкая – 2 шт., мерный стакан, марля, тонкие стаканы-4 шт., миксер, салфетки, ложки, соковыжималка.

Последовательность работы:

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Произвести подготовку сухофруктов, клюквы.
3. Сварить компот из сухофруктов. Охладить.
4. Протереть клюкву, отделить сок от отжимок.
5. Приготовить отвар из отжимок для киселя.
6. Соединить отвар для киселя с сахаром и получить сироп.

7. Заварить крахмал в кипящем сиропе. Добавить сок в кисель.
8. Подготовить яблоки для «Яблок в тесте»
9. Приготовить тесто «кляр»
10. Обжарить яблоки во фритюре.
11. Подготовить все блюда для подачи.
12. Подать приготовленные блюда.
13. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
14. Убрать рабочее место и сдать дежурным.

Лабораторная работа № 17

Тема: «Приготовление сладких блюд и напитков»

Наименование сырья	№ 933 Компот из сухофруктов		№ 934 Кисель из клюквы		№ 990 Яблоки в тесте	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухофрукты	100	100				
Сахар	100	100	120	120	6+6	6+6
Кислота лимонная	1	1				
Вода	1000	1000	895	895		
Клюква			126	124		
Крахмал			45	45		
Яблоки					200	200
Мука					40	40
Яйца					1 шт	40
Молоко					40	40
Сметана					10	10
Кулинарный жир					20	20
Масса яблок						130
Рафинадная пудра					20	20
Выход		1000		1000		140

Дополнительно масло растительное на фритюр – 1 литр.

Тестовые задания для повторения темы: «Сладкие блюда и напитки»

Выберите правильный вариант ответа:

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов их перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам:
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковыми сроками варки.
2. Какой водой промывают 3 - 4 раза сухофрукты перед варкой компота: а) холодной;
 - б) горячей; в) тёплой.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов:
 - а) все сразу и варят в течение 20 . . .30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. В течение, какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 градусов и выдерживают для настаивания:
 - а) 6 . . . 8 часов;
 - б) 8 . . . 10 часов; в) 10 . . . 12 часов
5. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась:
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока; в) медленно охлаждали.
6. Почему при хранении киселя на его поверхности образовалась плёнка: а) быстро охладили;
 - б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали крахмала больше необходимого количества.
7. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод: а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
8. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском: а) 5 . . . 8 мин;
 - б) 8 . . . 10 мин;
 - в) 10 . . .20 мин.
9. Как подают кофе «по – венски»:
 - а) с молочными пенками от топлёного молока; б) со взбитыми сливками;
 - в) со сгущённым молоком.
10. Как подают кофе по – восточному:
 - а) с молочными пенками от топлёного молока; б) со взбитыми сливками;

- в) в турке, не процеживая, с холодной водой.
11. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека:
а) красящие; б) дубильные; в) кофеин.
12. Что придаёт чаю аромат: а) дубильные вещества; б) эфирные масла; в) экстрактивные вещества.
13. В течение, какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат: а) 15 мин; б) 30 мин; в) 1 ч
14. Какова норма сухого чая на 1 порцию: а) 1 . . . 2 г
б) 2 г
в) 2 . . . 4 г

Тестовые задания для повторения темы: «Сладкие блюда и напитки»

Выберите правильный вариант ответа:

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов их перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам:
а) подбирают по цвету;
б) подбирают по вкусу и аромату;
в) подбирают с одинаковыми сроками варки.
2. Какой водой промывают 3 - 4 раза сухофрукты перед варкой компота: а) холодной;
б) горячей; в) тёплой.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов:
а) все сразу и варят в течение 20 . . . 30 мин;
б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. В течение, какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 градусов и выдерживают для настаивания:
а) 6 . . . 8 часов;
б) 8 . . . 10 часов; в) 10 . . . 12 часов
5. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась:

- а) перекипел;
 - б) добавили много сока; в) медленно охлаждали.
6. Почему при хранении киселя на его поверхности образовалась плёнка: а) быстро охладили;
- б) не посыпали сахаром;
 - в) использовали крахмала больше необходимого количества.
7. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод: а) добавить сок в конце варки;
- б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
8. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском: а) 5 . . . 8 мин;
- б) 8 . . . 10 мин;
 - в) 10 . . . 20 мин.
9. Как подают кофе «по – венски»:
- а) с молочными пенками от топлёного молока; б) со взбитыми сливками;
 - в) со сгущённым молоком.
10. Как подают кофе по – восточному:
- а) с молочными пенками от топлёного молока; б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной водой.
11. Какие вещества, содержащиеся в чае , оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека:
- а) красящие; б) дубильные; в) кофеин.
12. Что придаёт чаю аромат: а) дубильные вещества; б) эфирные масла;
- в) экстрактивные вещества.
13. В течение, какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат: а) 15 мин;
- б) 30 мин;
 - в) 1 ч
14. Какова норма сухого чая на 1 порцию: а) 1 . . . 2 г
- б) 2 г
 - в) 2 . . . 4 г

Тестовые задания для повторения темы «Сладкие блюда»

Выберите правильный ответ:

1. Какие желирующие вещества используются при приготовлении сладких блюд:
 - а) желатин;
 - б) крахмал, желатин, агар; в) желатин, агар.
2. В каком виде вводят белки яиц в самбук: а) сырые; б) взбитые; в) варёные.
3. Каково значение белка яиц при приготовлении самбука: а) придаёт пышность , пористость; б) фиксирует форму; в) повышает калорийность.
4. Для какой цели при приготовлении компота добавляют лимонную кислоту:
 - а) для улучшения вкуса; б) для улучшения цвета ;
 - в) для улучшения консистенции.

Допишите предложения:

5. Перечислите виды киселей в зависимости от их густоты

6. Желирующим веществом в киселях фруктовых является

_____,

в киселях молочных _____

7. Готовый компот охлаждают до температуры _____ и выдерживают

часов

8. В отличие от мусса основой для самбука является

3.6.2 Материалы для подготовки к экзамену по МДК

Задания для подготовки к сдаче МДК.03.01

ПМ.03 Приготовление кулинарных блюд

Условия выполнения задания

Помещение: учебный кабинет «Технология кулинарного производства»,
учебная мастерская.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-методический комплекс дисциплины;
- сменные наглядные пособия.

Информационное обеспечение

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2000 год
8. Техничко-технологические карты
9. Инструкционные карты

Техническое обеспечение

Калькуляторы

Норма (общая) времени на одного тестируемого: 90 мин

Способы и методы оценки

Способ оценки: оценка процесса теоретической и практической деятельности
Метод оценки: тесты, производственные задания, сопоставление результата с эталоном

Инструкции:

- для обучающихся
- для эксперта
- для собеседника

Инструкции для обучающихся

Вам необходимо:

3. В тестовых заданиях в одном из шести вариантов
 - по первому вопросу выбрать правильный ответ,
 - по второму вопросу закончить предложение,
 - в третьем задании определить значение термина,
 - в четвертом задании определить блюдо по набору продуктов,
- пятое задание требует составление технологической схемы определённого блюда. (см. приложение 1)

4. В производственной задаче определить количество продуктов, которые следует получить повару для приготовления сладких блюд и напитков по заданию (см. приложение 2)
5. Оформить ответы в личном листе контроля (см. приложение 3)

Материалы эксперта.

Условия оценивания

Профессиональные практические задания рассчитываются на основании нормативного документа Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996 год выпуска Решение осуществляется на заданной карточке.

Количество вариантов каждого задания / пакетов заданий для испытуемого: 2

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Критерии выставления оценок

Критерий / Оценка	Выполнен полностью	Выполнен частично	Не выполнен
Проведена выборка технологии приготовления	1 балла	0,5 балла	0
Применены соответствующие нормы	1 балла	0,5 балла	0
Применены основные значения термина	2 балла	1 балл	0
Правильно определено блюдо	2 балла	1 балл	0
Технологически грамотно составлена технологическая схема	2 балла	1 балл	0
Профессионально решена производственная задача	2 балла	1 балл	0

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	10-9	отлично
80 ÷ 89	8-7	хорошо
70 ÷ 79	6-5	удовлетворительно
менее 70	4-1	неудовлетворительно

Карта оценки эксперта

Ф.И.О. обучающегося:

Дата

Критерии оценки параметров деятельности				Комментарии и эксперта
	Соответствует (2 балл)	Соответствует частично (1-0,5 балла)	Не соответствует (0 баллов)	
Проведена выборка технологий приготовления				
Применены соответствующие нормы				
Применены основные значения термина				
Правильно определено блюдо				
Технологически грамотно составлена технологическая схема				
Профессионально решена производственная задача				
Итоговая оценка				

Инструкция по подсчету результатов:

Шкала перевода суммы баллов в экзаменационную оценку

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	10-9	отлично
80 ÷ 89	8-7	хорошо
70 ÷ 79	6-5	удовлетворительно
менее 70	4-1	неудовлетворительно

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ВАРИАНТ I

1. Время тепловой обработки овощей зависит от:
 - a. наличия витаминов
 - b. стойкости протопектина
 - c. количества крахмала
2. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в ... - представляющем собой ...
3. Припускание – это ...
4. Определите соус по данному набору продуктов: масло растительное, уксус 3 %, сахар, перец черный молотый, соль.
 - a. заправка для салатов
 - b. горчичная заправка с белым маринад
5. Составить технологическую схему приготовления салата мясного

ВАРИАНТ II

1. Для приготовления блинчиков, для теста используют большое количество жидкости, на 1 кг муки берут:
 - a. 4 – 4,5 л
 - b. 2 – 2,5 л
 - c. 1 – 1,5 л
2. Поставьте % отходов картофеля в зависимости от времени года с 1.09 – 31.10 ...
с 1.11 – 31.12 ...
с 1.01 – 28, 29.02 ...
с 1.03 ...
3. Процесс замачивания бобовых ... время варки и ...
4. Определить название блюда по перечисленному набору продуктов: говядина (боковой или наружный кусок), жир животный топленый, томатное пюре, лук репчатый, мука пшеничная, помидоры свежие, огурцы соленые, картофель, чеснок.

- a. Азу
 - b. Рагу
 - c. Плов
5. Составить технологическую схему приготовления салата рыбного.

ВАРИАНТ III

1. Рыбу панируют для того, чтобы при жарке:
- a. лучше прожарилась
 - b. не теряла пищевых веществ
 - c. образовалась поджаристая корочка
2. Определить массу нетто очищенного картофеля, если масса брутто 234 кг, количество отходов при механической кулинарной обработке 35 %:
- a. 152 кг
 - b. 176 кг
 - c. 178 кг
3. На 1 кг рубленой натуральной массы берут (масса нетто в г) ...
4. Определить название блюда по данному набору продуктов: творог, мука пшеничная, яйца, сахар, сметана.
- a. вареники ленивые
 - b. сырники
 - c. вареники
5. Составить технологическую схему приготовления паштета из печени.

ВАРИАНТ IV

1. К классификации каких бутербродов относятся многослойные бутерброды?
- a. открытые
 - b. закрытые
 - c. закусочные
2. В летний период при первичной обработке капусты ее кладут в соленую воду для того, чтобы:

- a. не потемнела
 - b. была хрупкой
 - c. удалить гусеницы
3. Определить и поставить цифрами последовательность закладывания продуктов в суп картофельный с крупой.
4. При варке мяса для вторых блюд его заливают ... водой, для варки мяса при приготовлении бульонов - ... водой.
5. Составить технологическую схему приготовления блюда «Омлет с луком».

ВАРИАНТ V

1. Для приготовления соусов используют следующие пассировки муки:
- a. красная
 - b. оранжевая
 - c. белая
2. Определить массу брутто картофеля, если масса нетто 152 кг, известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35 %
- a. 252 кг
 - b. 234 кг
 - c. 261 кг
3. По густоте каши делят на ...
4. Определить вид супа по данному набору продуктов: картофель, лук репчатый, огурцы соленые, маргарин столовый, бульон, лавровый лист, соль, зелень, сметана.
- a. рассольник
 - b. борщ
 - c. щи
5. Составить технологическую схему приготовления салата из белокочанной капусты (холодным способом).

ВАРИАНТ VI

1. Переднюю четвертину говядины делят на следующие отрубы:
 - а. лопаточная часть
 - б. пашина
 - с. шейная часть
 - д. поясничная часть
 - е. грудинка
 - и. спиногрудная часть
2. Для приготовления блюд из яиц используют следующие продукты:
 - а. яйца
 - б. льезон
 - с. меланж
 - д. яичный порошок
3. Опара – это ... тесто. Для ее приготовления используют:
 - а. дрожжи ... %
 - б. жидкость ... %
 - с. мука ... % д.
 - сахар ... %
4. По данному набору продуктов определить название блюда: треска, мука пшеничная, масло растительное, соль, картофель, сливочное масло, лимон, зелень.
5. Составить технологическую схему приготовления винегрета овощного.

--	--	--	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Тест по _____ Вариант № _____

_____ Дата _____ Курс _____ Группа _____

Профессия _____ Шифр специальности _ Ф.И.О.

1.

2.

3.

4.

5.

Эталон ответа

Вариант 1.

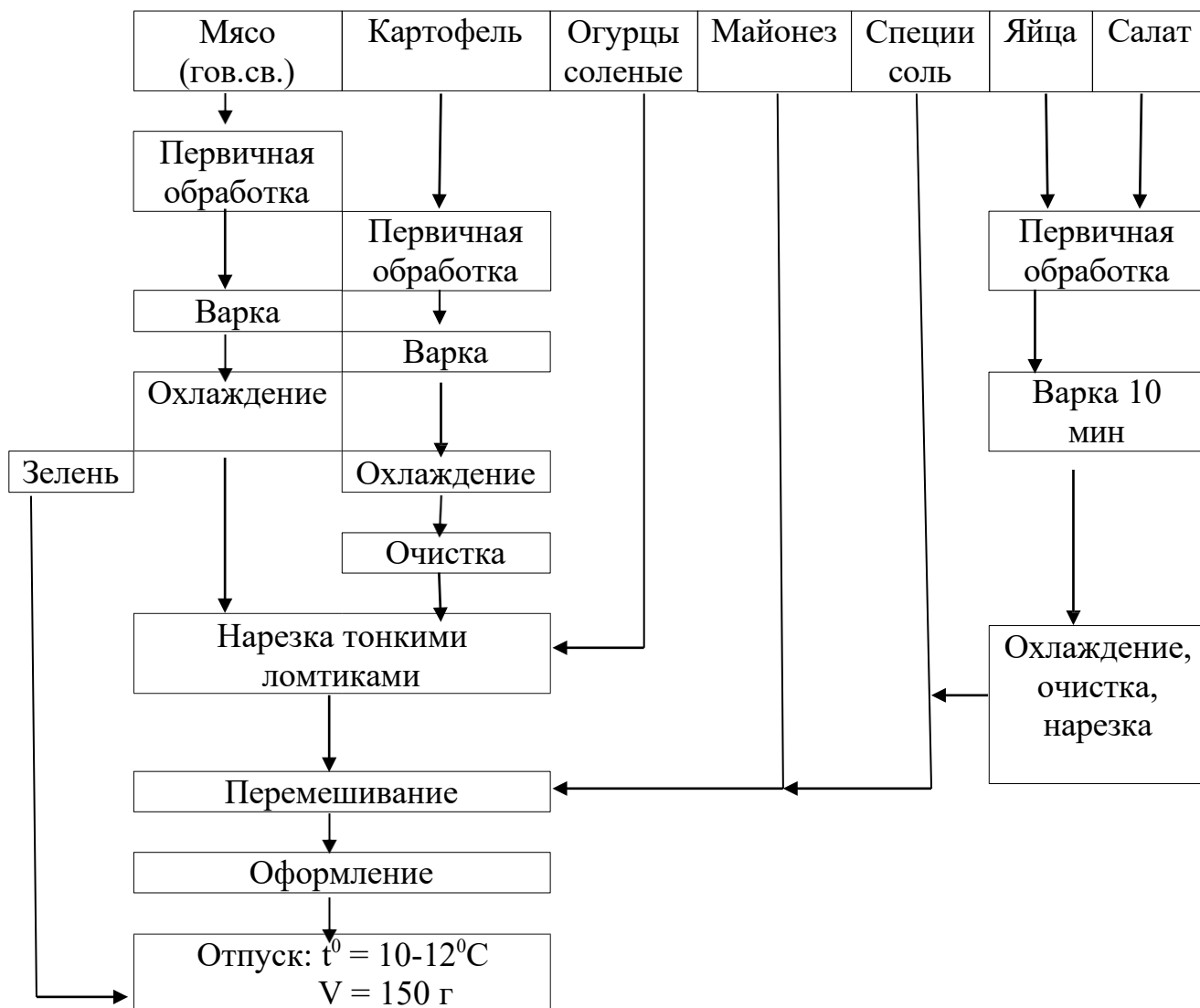
6. б

7. Для лучшего прикрепления панировки к продукту его смачивают в льезоне – представляющем собой смесь сырых яиц с молоком или водой с добавлением соли.

8. Припускание – это вид варки с небольшим количеством жидкости (300 мл на 1000 г продукта) или собственном соке в закрытой посуде.

9. а

10.



Вариант 2.

6. б

7. 25 %, 30 %, 35 %, 40 %

8. Процесс замачивания бобовых сокращает время варки и сохраняет их форму

9. а

10.

Рыба	Картофель	Огурцы соленые	Горошек зеленый	Специи соль	Майонез
Первичная обработка	Первичная обработка	Первичная обработка			
Разделка на чистое филе	Варка в кожуре				
Припуск	Охлаждение				
Охлаждение	Очистка				
Нарезка тонкими ломтиками					
Перемешивание					
Отпуск: $t^0 = 10-12^{\circ}\text{C}$ $V = 150 \text{ г}$				Зелень	

Вариант 3.

6. б

7. а

8. На 1 кг рубленой натуральной массы берут (масса нетто в г): мяса – 800, шпика – 120, воды или молока – 70, перца черного молотого – 1 г.

9. а

10.

Печень говяжья	Шпик	Лук	Мор- ковь	Соль, перец	Масло сли- вочное	Моло- ко	Яйца
Первичная обработка		Первичная обработка				Про- цедить	Первичная обработка
Нарезка на кусочки		Нарезка соломкой				Кипят ить	Варка
Обжаривание							

Охлаждение

Пропустить
через
мясорубку

Перемешать

Формовка

Оформление

Отпуск:
 $t^0 = 10-12^0\text{C}$
 $V = 100 \text{ г}$

Остуд
ить

Охлажде-
ние,
очистка

Нарезка
мелко

Вариант 4.

6. а

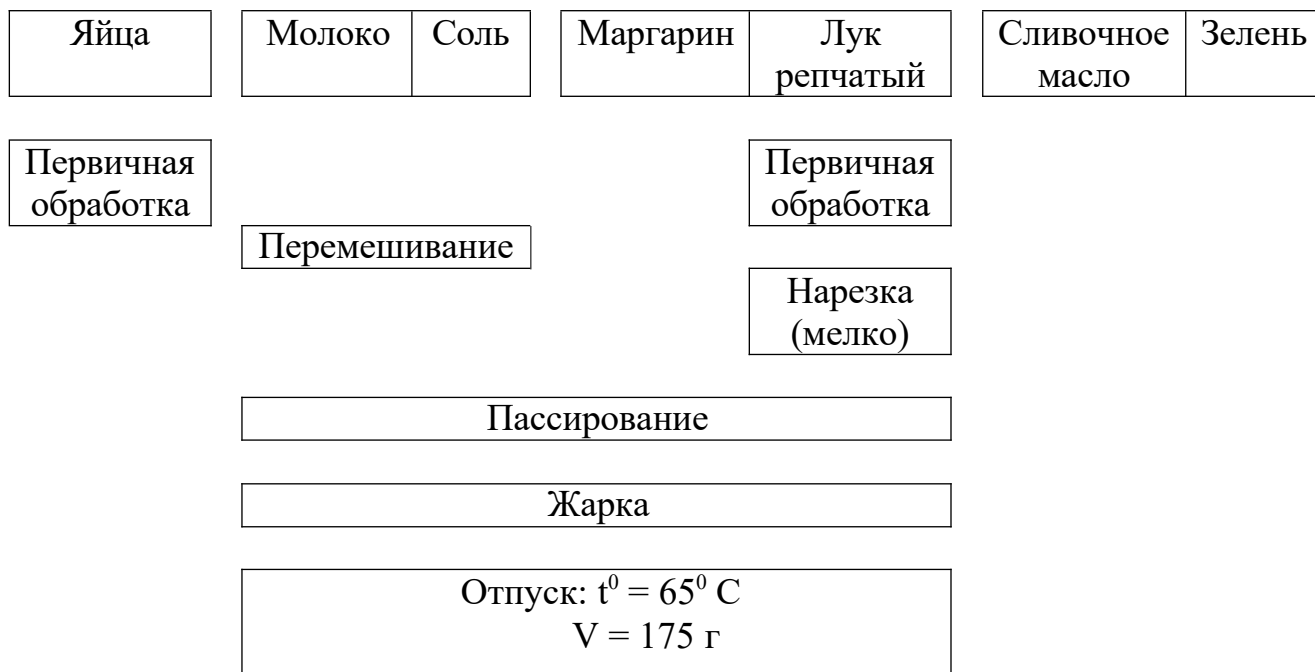
7. с

8.

Продукт	Последовательность закладывания
Морковь	4
Картофель	3
Крупа рисовая	2
Лук репчатый	4
Кулинарный жир	4
Бульон	1
Лавровый лист	5
Соль	6

9. При варке мяса для вторых блюд его заливают горячей водой, для варки мяса при приготовлении бульонов – холодной водой.

10.



Вариант 5.

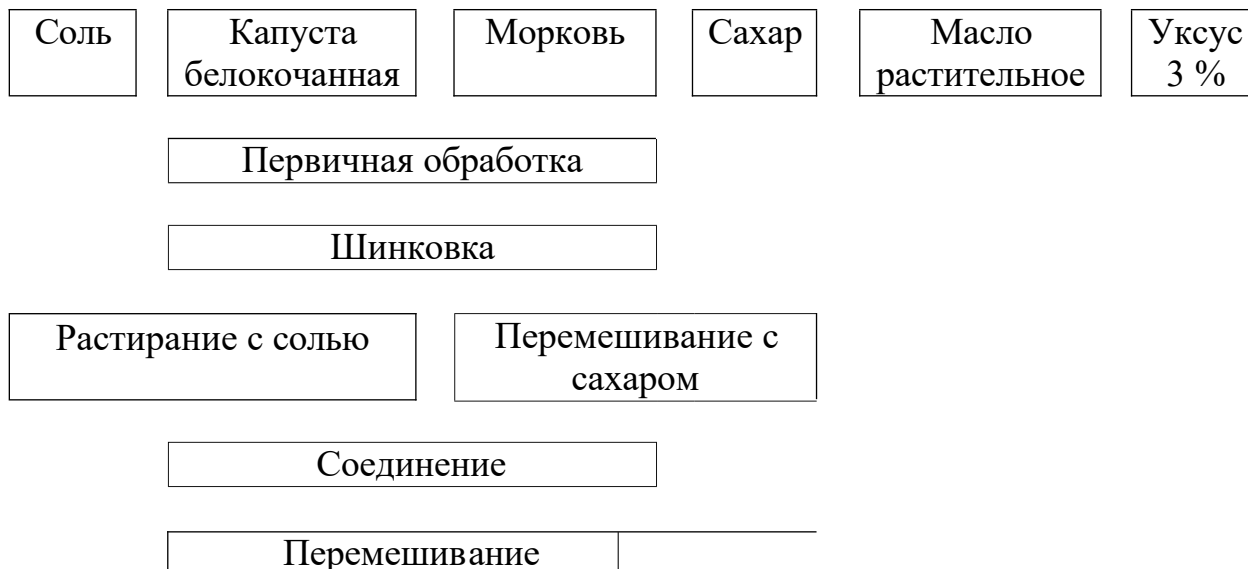
6. а, с

7. б

8. По густоте каши делят на рассыпчатые (крутые), вязкие (размазни), жидкие (кашицы).

9. а

10.



Отпуск: $t^0 = 10-12^{\circ}\text{C}$
 $V = 100 \text{ г}$

Вариант 6.

6. а, с, е, f 7.

8. Опара – это жидкое тесто. Для ее приготовления используют: 100 %, 60 – 70 %, 40 – 60 %, 4 %

9. Треска жареная с отварным картофелем. 10.

