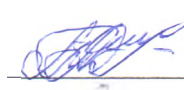


Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

 Зам. директора по ТО  
Ахметшина А.Д.  
«01» 09 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по профессиональному модулю  
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная


Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2024 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессии рабочего Повар, Кондитер, Пекарь) и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828).

Обсуждена и одобрена на заседании  
предметно-цикловой комиссии:  
мастеров п/о и преподавателей  
профессиональных дисциплин

Протокол № 1  
« 19 » августа 20 14  
Председатель ЦПК:  
 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель.
2. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.
3. Щербакова Алина Владимировна, мастер производственного обучения

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в части ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, требования профессионального стандарта «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции по ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента.

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту обучающегося, освоившего вид профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

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

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, оформления и подачи блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

**уметь:**

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;

порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**иметь практический опыт:**

подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;

упаковки, складирования неиспользованных продуктов;

порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

### **1.2.1 Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ**

Освоение профессионального модуля **ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** осуществляется на 2 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на дисциплину.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по МДК 07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар», учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания, сдача теоретических вопросов по МДК 07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар».

Обучение по ООП завершается государственной итоговой аттестацией, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект) и демонстрационным экзаменом.

### 1.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
<b>Текущий контроль</b>	
УП 07 Учебная практика	<b>Проверочная работа</b>
ПП 07 Производственная практика	<b>Практическая квалификационная работа</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	
МДК 07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»	<b>Дифференцированный зачет</b>
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<b>Экзамен квалификационный</b>

### 1.4 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК

<b>Оцениваемые знания</b>
<p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</p> <p>требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в учебных мастерских и на предприятиях общественного питания;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для приготовления блюд и кулинарных изделий;</p> <p>правила пользования сборниками рецептов;</p> <p>методы минимизации отходов при приготовлении полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения требований к качеству;</p> <p>организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила утилизации отходов;</p>

<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья, полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>рецептуры и технологии приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности сырья, используемого для изготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>органолептические способы определения готовности блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для хранения блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<b>Критерии оценки</b>
<p>оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;</p> <p>оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;</p> <p>оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;</p> <p>оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют</p>
<b>Формы и методы оценки</b>
ответы на вопросы
<b>Тип заданий</b>
контрольные вопросы

## 1.5 Инструменты оценки проверочной работы

<b>Оцениваемые умения</b>
<p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им, применять нормативно-техническую документацию по работе с оборудованием, используемым при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов, блюд и</p>

<p>кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>оценивать наличие сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>владеть приемами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рационально использовать сырье, продукты при обработке, подготовке для приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>обрабатывать сырье ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований безопасности;</p> <p>соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>готовить блюда и кулинарные изделия разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы первичной и тепловой обработки сырья;</p> <p>проверять качество блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования блюда и кулинарные изделия разнообразного ассортимента;</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований безопасности</p>
<b>Критерии оценки (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)</b>
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий</p>
<b>Место проведение оценки</b>
<p>мастерские:</p> <p>учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех</p>
<b>Методы оценки</b>
<p>наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности;</p> <p>наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания;</p>

сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций; наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы
---

## 1.6 Инструменты оценки практической квалификационной работы

<b>Оцениваемые действия</b>
<p>Подготовка к работе основного и вспомогательного оборудования и своего рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>уборка рабочих мест при выполнении работ по обработке сырья, приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов применяемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка наличия запасов сырья для приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>подготовка сырья (овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), других исходных материалов к использованию;</p> <p>подготовка пряностей и приправ для приготовления блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовление блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>подготовка к реализации блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов;</p> <p>хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>контроль хранения и расхода продуктов, используемых при производстве полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>утилизация отходов</p>
<b>Критерии оценки</b>
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>
<b>Место проведение оценки</b>
предприятия (базы практики)
<b>Методы оценки</b>
<p>анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике;</p> <p>защита отчётов по производственной практике;</p> <p>экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы</p>



## 2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по МДК 07.01 Технологический процесс выполнения работ по профессии «Повар»

**Форма текущего контроля:** дифференцированный зачет в виде контрольных вопросов.

**Типовое задание:** дать ответы на контрольные вопросы.

**Условия выполнения задания:** выполняется всей группой.

**Место проведения:** кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

**Максимальное время выполнения задания:** 40 мин./час.

#### ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету

1. Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов.
2. Обработка клубнеплодов и корнеплодов: органолептическая оценка качества, виды обработки, способы очистки, форма нарезки.
3. Обработка салатно-шпинатных, капустных, луковых и десертных овощей органолептическая оценка качества, виды обработки, способы очистки, форма нарезки.
4. Обработка плодовых овощей и грибов органолептическая оценка качества, виды обработки, способы очистки, форма нарезки.
5. Классификация и характеристика способов тепловой обработки продуктов.
6. Технология приготовления и отпуска картофеля в молоке.
7. Технология приготовления и отпуска капусты отварной с сухарным соусом.
8. Технология приготовления и отпуска моркови в молочном соусе.
9. Технология приготовления и отпуска котлет морковных со сметанным соусом.
10. Технология приготовления и отпуска зраз картофельные с луковым соусом.
11. Технология приготовления и отпуска шницеля из капусты со сметаной.
12. Технология приготовления и отпуска рагу из овощей.
13. Технология приготовления и отпуска грибов в сметанном соусе.
14. Технология приготовления и отпуска грибов, тушённых с картофелем.
15. Ассортимент и товароведная характеристика круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, требования к качеству сырья.
16. Способы обработки круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.
17. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска каш и блюд из круп.
18. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из бобовых.
19. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из макаронных изделий.
20. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из яиц.
21. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из творога.
22. Ассортимент, технология приготовления и правила отпуска блюд из теста.
23. Виды бульонов и отваров, технология приготовления, требования к качеству.
24. Ассортимент борщей, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
25. Ассортимент щей, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
26. Ассортимент рассольников, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
27. Ассортимент овощных супов, их отличительные условия и сроки хранения и сроки хранения супов.
28. Ассортимент и приготовление холодных супов, их отличительные особенности, требования к качеству, условия и сроки хранения.
29. Приготовление мучных пассеровок: жировой, красной, белой.
30. Приготовление красного соуса и его производных.
31. Приготовление белого соуса и его производных.

32. Приготовление молочного соуса и его производных.
33. Приготовление сметанного соуса и его производных.
34. Характеристика и ассортимент отварных блюд из рыбы, условия и сроки хранения.
35. Характеристика и ассортимент жареных блюд из рыбы, условия и сроки хранения.
36. Характеристика и ассортимент запеченных блюд из рыбы, условия и сроки хранения.
37. Технологический процесс приготовления отварной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Технологический процесс приготовления жареной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения
39. Технологический процесс приготовления тушеной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
40. Технологический процесс приготовления запеченной рыбы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
41. Технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы, требования к качеству, условия и сроки хранения.
42. Пищевая ценность рыбных блюд. Их значение в питании человека.
43. Технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов, требования к качеству блюд из морепродуктов, способы подачи.
44. Требования к качеству сырого мяса говядины, баранины, свинины, домашней птицы.
45. Характеристика мясных полуфабрикатов из натуральной рубки и котлетной массы
46. Условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
47. Способы варки мяса и требования к качеству вареного мяса.
48. Способы жарки мяса и требования к качеству жареного мяса.
49. Способы запекания мяса и требования к качеству запеченного мяса.
50. Способы тушения мяса и требования к качеству тушеного мяса.
51. мясных горячих блюд из птицы.
52. Органолептическая оценка качества готовых мясных блюд, правила оформления и температура подачи, условия и сроки хранения.
53. Ассортимент бутербродов, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
54. Ассортимент салатов из сырых и вареных овощей, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
55. Ассортимент салатов с рыбой и рыбными продуктами, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
56. Ассортимент салатов с мясом и мясными продуктами, их отличительные особенности, способы подачи, сроки хранения.
57. Классификация сладких блюд. Их ассортимент.
58. Требования к качеству сладких блюд.
59. Технология приготовления компотов, киселей, требования к качеству, правила подачи.
60. Технология приготовления мусса и самбука, требования к качеству, правила подачи.

## **2.2. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по учебной практике**

**Форма текущего контроля:** проверочная работа.

**Типовое задание:** выполнить приготовление комплексного обеда (щи со свежей капустой и картофелем; помидоры, фаршированные мясным салатом; азу и кисель из апельсинов).

**Условия выполнения задания:** выполняется всей группой одновременно.

**Место проведения:** учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех.

**Максимальное время выполнения задания:** 6 часов.

## ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

### **Материально - техническое оснащение:**

Весомизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гасфроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлагаи, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, ситейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Сырье:** капуста белокочанная, картофель, репа, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, томатное пюре, кулинарный жир, помидоры свежие, мясо, огурцы соленые, яйца, крабы, майонез, соус южный, жир животный, мука пшеничная, чеснок, апельсины, сахар, кислота лимонная, крахмал.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

### **Практические задания**

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления комплексного обеда.
2. Произвести подготовку сырья для выполнения задания.
3. Произвести приготовление шей со свежей капустой и картофелем.
4. Произвести приготовление помидор, фаршированных мясным салатом.
5. Произвести приготовление азу.
6. Произвести приготовление киселя из апельсинов.
7. Убрать рабочее место.
8. Презентовать работу.
9. Организовать хранение оставшихся продуктов и готовых блюд.

## Последовательность технологических операций при приготовлении комплексного обеда

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка сырья.**

Операция № 3. **Приготовление щей со свежей капустой и картофелем.** В кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками. Затем кладут пассерованные корни и лук, варят до готовности. За 5—10 мин до конца варки кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи.

Операция № 4. **Приготовление помидор, фаршированных мясным салатом.** Для приготовления салата; мясо говядины или нежирной свинины в охлажденном отварном или жареном виде нарезают удлиненными ломтиками. Вареный картофель, огурцы, мелкие кусочки мяса нарезают тонкими ломтиками, соединяют с майонезом, доводят до нужного вкуса соусом типа "Южного".

Помидоры для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера. После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют мясным салатом, украшают кусочками мяса или вареным яйцом и зеленью.

Отпускают на тарелке, украсив листьями салата.

Операция № 5. **Приготовление азу.** Мясо, нарезанное брусочками массой 10—15 г, кладут слоем 1—1,5 см на хорошо нагретую сковороду с жиром или на противень, посыпают солью, перцем и обжаривают, периодически помешивая. Обжаренное мясо кладут в глубокую посуду, заливают горячим бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат. Картофель нарезают дольками или брусочками, обжаривают, лук репчатый шинкуют соломкой, пассеруют, соленые огурцы нарезают некрупными дольками или соломкой и припускают.

В азу вводят разведенную красную пассеровку, пассерованный лук, картофель, соленые огурцы, перец горошком, лавровый лист и тушат 15—20 мин до готовности. Перед отпуском кладут мелко-рубленный или растертый чеснок.

При отпуске азу кладут посыпают зеленью петрушки или укропа.

Операция № 6. **Приготовление киселя из апельсинов.** Апельсины моют, очищают от кожицы, удаляют семена, отжимают сок. Оставшуюся после отжатия мякоть заливают горячей водой (на 1 часть мякоти 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для приготовления крахмала) добавляют сахар, лимонную кислоту, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Операция № 7. **Оформление и подача блюд.**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья	Щи из свейей капусты с картофелем		Помидоры, фаршированные мясным салатом		Азу		Кисель из апельсинов		Всего сырья	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	300	240							300	240

Картофель	160	120	22	16	193	145			375	311
Репа	40	30							40	30
Морковь	50	40							50	40
Петрушка (корень)	13	10							13	10
Лук репчатый	48	40			30	25			78	65
Томатное пюре	20	20			15	15			35	35
Кулинарный жир	20	20							20	20
Вода	750	750					800	800	1550	1550
Помидоры свежие			118	100					118	100
Говядина			26	19	162	119			188	138
или баранина			26	19					26	19
или свинина			24	20					24	20
или телятина			28	19					28	19
или язык говяжий			20	20					20	20
Огурцы соленые			15	12	50	30			65	42
Яйца			-	6					-	6
Крабы			2,5	2					2,5	2
Майонез			12	12					12	12
Соус Южный			3	3					3	3
Жир животный					12	12			12	12
Мука пшеничная					5	5			5	5
Чеснок					1	0,8			1	0,8
Апельсины							373	250	373	250
Сахар							120	120	120	120
Кислота лимонная							0,5	0,5	0,5	0,5
Крахмал							40	40	40	40
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>		<b>160</b>		<b>325</b>		<b>1000</b>			

### 2.3. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по производственной практике

**Форма текущего контроля:** практическая квалификационная работа.

**Типовое задание:** выполнить приготовление комплексного обеда (борщ полтавский с галушками, эскалоп с помидорами и гарниром из картофеля жареного (из отварного), самбук яблочный).

**Условия выполнения задания и место проведения:** проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства на производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

**Максимальное время выполнения задания:** 6 часов.

#### ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

##### **Материально - техническое оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овозкоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гасроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, сотейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Сырье:** свекла, капуста свежая, картофель, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, шпик, жир животный, томатное пюре, сахар, уксус 3 %-ный, мука пшеничная, яйца, соль, свинина (корейка) (или телятина (корейка), или баранина (корейка), почки (свиные, телячьи), грибы белые свежие или шампиньоны, хлеб пшеничный, масло сливочное, помидоры, маргарин столовый, кулинарный жир, сметана, абрикосы или курага, желатин, кислота лимонная.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

### Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления комплексного обеда.
2. Произвести подготовку сырья для выполнения задания.
3. Произвести приготовление борща полтавского с галушками.
4. Произвести приготовление эскалопа с помидорами.
5. Произвести приготовление картофеля жареного (из отварного).
6. Произвести приготовление самбука яблочного.
7. Убрать рабочее место.
8. Презентовать работу.
9. Организовать хранение оставшихся продуктов и готовых блюд.

### Последовательность технологических операций при приготовлении комплексного обеда

Операция № 1. **Организация рабочего места.**

Операция № 2. **Подготовка сырья.**

Операция № 3. **Приготовление борща полтавского с галушками.** Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, сбрызгивают уксусом, добавляют жир, томат-пюре, сахар и тушат в сковороде до полуготовности. Морковь и петрушку, нарезают соломкой, слегка обжаривают на жире. Бульон заправляют, предварительно нарезанными, кубиками картофелем, шинкованной капустой и варят 10-15 мин,

добавляют свеклу с луком, толчёное сало, зелень петрушки и доводят до готовности. Сняв с огня, даём борщу настояться 10-15 мин. Для приготовления галушек: в кипящую воду всыпают треть всего количества муки, хорошенько размешивают и снимают кастрюлю с огня.

Затем охлаждают смесь до 75-80 градусов, добавляют яйца и остальную муку. Вымешиваем тесто. Столовой ложкой отделяют небольшие порции и кладут в кипящую, предварительно подсоленную, воду и варят до готовности.

Борщ подают со сметаной, галушками, посыпав зеленью

**Операция № 4. Приготовление эскалопа с помидорами и гарниром из картофеля жареного (из отварного).** Из корейки без реберных костей нарезают порционные куски толщиной 1,5—2 см, отбивают, надрезают сухожилия. Подготовленный полуфабрикат посыпают солью и перцем, кладут на раскаленную с жиром сковороду и жарят до готовности.

Сваренный в кожице картофель охлаждают, очищают, нарезают кружочками или ломтиками, кладут тонким слоем на раскаленную сковороду с жиром, посыпают солью, жарят, периодически встряхивая, чтобы сохранить форму.

**Операция № 5. Приготовление самбука яблочного.** Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают.

В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы.

Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

**Операция № 7. Оформление и подача блюд.**

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование сырья	Борщ полтавский с галушками		Эскалоп с помидорами		Картофель жареный (из отварного)		Самбук яблочный		Всего сырья	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	150	120							150	120
Капуста свежая	100	80							100	80
Картофель	213	160			413	301			626	461
Морковь	25	20							25	20
Петрушка (корень)	21	16							21	16
Лук репчатый	36	30							36	30
Шпик	10,4	10							10,4	10
Жир животный	10	10	10	10					20	20
Томатное пюре	30	30							30	30
Сахар	6	6					200	200	206	206
Уксус 3 %-ный	10	10							10	10
Вода	790	790							790	790
Мука пшеничная	60	60							60	60
Яйца	-	8					-	48	-	56
Соль	2	2							2	2
Свинина (корейка)			147	125					147	125
или телятина (корейка)			189	125					189	125
или баранина (корейка)			175	125					175	125
Поски (свиные, телячьи)			24	22					24	22
Грибы белые свежие			53	40					53	40
или шампиньоны			57	43					57	43

Хлеб пшеничный			28,7	24					28,7	24
Масло сливочное			4	4					4	4
Помидоры			47	40					47	40
Маргарин столовый			1,5	1,5					1,5	1,5
Кулинарный жир					24	24			24	24
Сметана					20	20			20	20
Абрикосы							756	650	756	650
или курага							250	250	250	250
Вода (для желатина)							285	285	285	285
Желатин							15	15	15	15
Кислота лимонная							1	1	1	1
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>		<b>347</b>		<b>270</b>		<b>1000</b>			

Комплект тестовых заданий  
по разделу междисциплинарного курса  
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 41пкд группы по ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Тест составлен для тем:

Тема 1. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Тема 2. Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.

Тема 3. Технология приготовления супов и соусов

Тема 4. Технология обработки и приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Тема 5. Технология обработки и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.

Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Тема 7. Технология приготовления сладких блюд и напитков

Объем учебного материала, вошедшего в тест, включает 7 тем.

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

Комплект тестовых заданий по Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов

**Вариант 1**

**МДК 07.01 Технология приготовления простой кулинарной продукции**

**Раздел 1. Приготовление блюд из овощей и грибов**

Одиночный выбор

1. Для приготовления морковных котлет морковь нарезают:

1. кубиками
2. брусочками
3. соломкой
4. ломтиком

2. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:



1. горячим
2. теплым
3. остывшим
4. нет значения

3. Для варки в молоке, картофель нарезают:

1. брусочками
2. ломтиками
3. кубиками
4. дольками

4. При температуре 170-180 С овощи жарят:

1. основным способом
2. во фритюре
3. в жарочном шкафу
4. на решетки

5. Процесс клейстеризации крахмала в картофеле происходит при температуре:

1. 55-60<sup>0</sup>;
2. 60-65<sup>0</sup>;
3. 70-85<sup>0</sup>
4. 35-45<sup>0</sup>

6. Овощи, содержащие бактерицидные вещества - фитонциды:

1. свекла, морковь;
2. чеснок, лук;
3. картофель, огурец;
4. тыква, капуста.

7. Овощи, содержащие ароматические вещества и эфирные масла:

1. картофель, тыква;
2. сельдерей, петрушка;
3. свекла, капуста;
4. спаржа, шпинат.

8. Картофельные зразы:

1. жарят во фритюре
2. жарят основным способом
3. запекают
4. готовят на пару

9. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде:

1. с открытой крышкой
2. с закрытой крышкой
3. с добавлением уксуса
4. не имеет значения

10. Картофель, жареный во фритюре необходимо солить:

1. До жарки
2. Во время жарки
3. После жарки в жире
4. Нет значения

### Множественный выбор

11. Картофель для горячих отварных блюд используют как гарнир, нарезанный

1. стружкой
2. чесночками
3. бочонками
4. шариком

12. При запекании картофельного рулета на поверхности появились трещины:

1. картофельная масса слишком влажная
2. картофельная масса плотная
3. не сделали проколы
4. низкая температура в жарочном шкафу

Раздел 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста

### Одиночный выбор

13. Причина, почему утиные и гусиные яйца не допускаются в общественном питании:

1. Могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
2. Обладают низкой пищевой ценностью
3. Имеют большую загрязненность скорлупы
4. Не высокое производство яиц

14. Перед тепловой обработкой не промывают крупы:

1. манную
2. пшеничную
3. перловую
4. рисовую

15. Денатурация протеинов белка происходит при температуре

1. 50-55<sup>0</sup>;
2. 60-65<sup>0</sup>
3. 30-45<sup>0</sup>
4. 35-45<sup>0</sup>

16. Для приготовления блюда «Крупеник» используют:

1. жидкую кашу
2. рассыпчатую кашу
3. вязкую кашу
4. пуховую кашу

17. Варка яиц без скорлупы:

1. Яйца в смятку
2. Яйца в «мешочек»
3. Яйца вкрутую
4. Яичная кашка

18. Макаронник готовят из макарон сваренных способом:

1. не сливным

2. сливным
3. припущенным
4. нет значения

19. Для холодных блюд используют творог жирностью:

1. 5%
2. 9%
3. 18%
4. 2%

20. Бобовые варят без соли потому, что:

1. ухудшается их вкус
2. замедляется процесс варки
3. изменяется цвет
4. другое

#### Множественный выбор

21. Для приготовления фаршированного омлета используют:

1. овощи
2. мясные продукты
3. консервы
4. джемы

22. Для запеканки творожной используют:

1. Яйца
2. сахар
3. майонез
4. изюм

### Раздел 3. Приготовление супов и соусов

#### Одиночный выбор

23. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это:

1. бланширование
2. пассерование
3. припускание
4. тушение

24. Один из способов варки, чаще всего используют в лечебном питании:

1. варка основным способом
2. варка на пару
3. припускание
4. варка в СВЧ - аппаратах

25. Процесс тушения – это:

1. Варка в большом количестве жира
2. Варка в небольшом количестве жира с последующей варкой
3. Варка в небольшом количестве жира и последующем запекании
4. Нет значения

26. Основой для приготовления заправочных супов является:

1. Специи

2.Соль

3. Пассерованные корни, лук

4. Припущенные огурцы

27.После окончания варки супы настаивают с целью:

1. формирования вкуса и аромата;

2. улучшения цвета

3. чтобы овощи стали мягче

4. другое.

28.Выделите основной продукт борщей:

1. Чеснок

2.Картофель

3. Свекла

4. Капуста

29.Укажите цель удаления пены при варке бульона.

1.Для уменьшения калорийности;

2.Чтобы бульон был прозрачным.

3. Для повышения калорийности;

4.Нет значения

30.Пассерованные овощи закладывают в суп за :

1. 10-15 мин

2. 5-7 мин

3. 15-20мин

4. Нет значения

31.Заправляют пассерованной мукой:

1. щи из квашенной капусты

2. борщи

3. рассольники

4. солянки

32. Супы-пюре рекомендуется, заправляют льезоном при температуре:

1. 50<sup>0</sup>

2. 60<sup>0</sup>

3. 40<sup>0</sup>

4. 70<sup>0</sup>

33. При приготовлении щей из квашеной капусты ее тушат в течении:

1. 1,5-2 часа

2. 1-1,5 часа

3. 30 мин

4. 60 мин

34. Для борщей флотского и сибирского белокочанную капусту нарезают

1. соломкой

2. шашками

3. дольками

4. рубка

35. Пассерованную муку для горячих соусов охлаждают:

1. 50 град
2. 60град
3. 40град
4. другой вариант

36. Для приготовления соуса грибного используют мучную пассеровку:

1. красную мучную
2. белую сухую
3. белую жировую
4. холодную

#### Множественный выбор

37. К ассортименту борщей относятся:

1. Московский
2. по-уральски
3. Украинский
4. Флотский

38. Щи из квашеной капусты отпускают

1. крупеником
2. ватрушками с творогом
3. пирожками
4. кулебякой

#### Раздел 4. Приготовление блюд из рыбы

##### Одиночный выбор

39. Блюдо «Зразы донские» приготавливают, используя следующий п/ф:

1. котлетную рыбную массу
2. кругляши
3. чистое филе
4. филе с кожей

40. При тепловой обработке белки рыбы:

1. разрушаются
2. улетучиваются с паром
3. переходит в клейкое вещество глютин
4. не изменяются

41. Экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, переходят в бульон и способствуют:

1. улучшению цвета
2. повышению калорийности
3. возбуждению аппетита
4. другой вариант

42. Для запекания рыбы под молочным соусом используют:

1. порционные куски (в сыром виде)
2. припущенную рыбу
3. жаренную рыбу
4. полуфабрикаты из котлетной массы

43. Полуфабрикат отварной рыбы хранят:

1. в воде
2. на воздухе
3. в бульоне
4. в соусе

Множественные варианты ответа:

44. Для улучшения вкуса и аромата припускаемой рыбы в бульон добавляют:

1. белое сухое вино
2. сахар
3. горчицу
4. лимон
5. шампиньоны

45. Полуфабрикаты из котлетной массы:

1. зразы донские
2. тельное
3. рыба в тесте
4. тефтели

46. К натуральным жареным блюдам из рыбы рекомендуют гарниры:

1. жареный картофель, фри
2. сложный гарнир
3. отварной картофель – обточенный в форме «груши», «бочонками»
4. каши рассыпчатые

## Раздел 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы

### Одиночный выбор

47. Выберите из перечисленных в ответах панировочных продуктов применяемый для панировки тефтелей из мяса.

1. молотые сухари;
2. льезон
3. мука
4. хлебная панировка

48. Выберите из перечисленных вариантов форм соответствующий котлеты:

1. овально-удлиненная с заостренным концом
2. овально-круглая
3. овально-вытянутая
4. пирожка

49. Шпик (сырец) добавляют в рубленную массу:

1. для сочности
2. для улучшения внешнего вида
3. для формы изделия
4. другой вариант

50. Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

1. бифштекс, шпигованное мясо
2. ростбиф, отварное мясо
3. лангет, говядина духовая
4. филе, антрекот, зразы

### Множественный выбор

51. Коренья и репчатый лук при варке мяса добавляют:

1. для улучшения вкуса
2. для улучшения аромата
3. для размягчения ткани мяса
4. другой вариант

52. Из филе птицы приготавливают порционные полуфабрикаты:

1. котлет «по-киевски»
2. «шницель по - столичному»
3. котлеты «пожарские»
4. котлеты «гатчинские»

Раздел 6. Приготовление холодных блюд и закусок

#### Одиночный выбор

53. Овощи для винегрета нарезают:

1. соломка
2. брусочки
3. ломтики
4. ромбик

54. Для салата зеленого промытые листья салата нарезают:

1. кубиками
2. шашками
3. разрывают на кусочки
4. шинкуют

55. Холодные блюда и закуски готовят в цехе:

- 1.овощном
2. холодном
3. горячем
- 4.мясном

56. Канапе относится к бутербродам:

1. открытым
2. закрытым
3. закусочным
4. «столичные»

57. Филе рыбы используемое для блюда «Рыба жареная под маринадом»:

1. филе с кожей и костью
2. чистое филе
3. филе с кожей
4. не имеет значения

Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков

#### Одиночный выбор

58. При варке компота из смеси сухофруктов изюм закладывают:

1. вместе с фруктами
2. за -20 мин до конца варки
3. за -5 мин до конца варки
4. не имеет значения

29. Для приготовления самбука абрикосового используют загустители:

1. мука
2. крупа манная
3. крахмал картофельный
4. желатин

60. Продукт, используемый для ароматизации молочного киселя:

1. корица
2. ванилин
3. майоран
4. апельсиновая эссенция

### **Комплект тестовых заданий для проведения зачета (с оценкой)**

Тестовые задания включают 2 варианта по 20 вопросов каждый.

#### **Вариант 1**

1. Помидоры, баклажаны, перец относятся:

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

2. Сульфитирование картофеля -это:

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

3. Последовательность операций при механической обработке клубне и корнеплодов:

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

4. Существуют следующие формы нарезки капусты:

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

5. Какие овощи перед фаршированием бланшируют:

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

6. Картофель, нарезанный крупными кусками, используют:

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

7. Для приготовления маринадов морковь нарезают:

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

8. Для борщей Флотского и Сибирского белокочанную капусту нарезают:

1. Соломкой
2. Шашками



3. Дольками

4. Кубиками

9. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки:

1. Звенья, целые тушки, порционные куски

2. Порционные куски с кожей и костями

3. Порционные куски без кожи и костей

4. Все ответы верны

10. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу:

1. Сом, зубатка, камбала

2. Судак, сом, сабля

3. Нототения, треска, хек

4. Карп, горбуша

11. Под каким углом нарезают рыбу для припускания:

1. 45 °

2. 30 °

3. 25 °

4. 20 °

12. Последовательность операций при первичной обработке рыбы:

1. Удаление чешуи, удаление плавников, удаление голов, потрошение

2. Разделка, пластование, удаление голов

3. Удаление голов, промывание, потрошение

4. Пластование, разделка, потрошение, размораживание

13. Как определить готовность рыбы:

1. По наличию мелких воздушных пузырьков

2. Прокалыванием поварской иглой

3. По вкусу и внешнему виду

4. Все ответы верны

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

1. Повышение витаминной активности

2. Улучшают вкус и запах

3. Улучшают цвет

4. Все ответы верны

15. Какие полуфабрикаты относятся к крупнокусковым:

1. Лангет, антрекот, бифштекс

2. Бефстроганов, гуляш, суп

3. Мясо для варки, мясо для шпигования, грудинка

4. Все ответы верны

16. Для приготовления пюре картофель протирают:

1. Горячим

2. Теплым

3. Остывшим

4. Холодным

17. Почему при жарении картофеля фри жир разбрызгивается:

1. Картофель не отварили

2. Крупно нарезали

3. Посыпали солью

4. Сульфитировали

18. Картофельные зразы жарят:

1. Во фритюре

2. Основным способом

3. Запекают

4. Тушат

19. При приготовлении тушеной капусты из квашенной увеличивают норму:

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

20. В отварные макароны добавляют сливочное масло:

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

## **Вариант 2**

1. В состав макаронных изделий входят большое количество:

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

2. Макароны по способу изготовления подразделяют на группы:

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

3. Макароны в большом количестве воды используют:

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

4. Перед приготовлением подсушивают крупу:

1. Гречневую
2. Пшено
3. Рис
4. Перловую

5. По способу приготовления каши бывают:

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

6. В качестве жидкой основы для приготовления рассыпчатой каши используют:

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

7. В молоке плохо развариваются:

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

8. Для приготовления котлет и запеканок из круп используют:

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

9. Яйцо в мешочке варят:

1. 2,5-3 минуты
2. 4,5-5 минут

3. 7 минут

4. 8 минут

10. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи:

1. Сырник

2. Пудинг

3. Запеканка

4. Вареники ленивые

11. Пудинг-это:

1. Жареное блюдо

2. Запеченое блюдо

3. Сваренное на пару

4. Отварное

12. Продукты необходимые для приготовления омлета:

1. Яйца, мука, сметана, соль

2. Яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука

3. Молоко, яйца, соль, сливочное масло

4. Яйца, вода, соль, сахар, мука

13. Чем пудинг творожный отличается от запеканки:

1. В массу добавляют взбитые яичные белки

2. В массу добавляют сметану

3. В массу добавляют муку

4. В массу добавляют сливочное масло

14. Меланж-это:

1. Замороженный белок

2. Яичный порошок

3. Замороженная смесь яйца и белка

4. Замороженный желток

15. Молочнокислое брожение вызывается:

1. Дрожжами

2. Молочнокислыми бактериями

3. Дрожжами и молочнокислыми бактериями

4. Все ответы верны

16. В каком виде добавляют соль в тесто:

1. В сухом

2. Вместе с мукой

3. В растворенном

4. Все ответы верны

17. Какой способ разрыхления дрожжевого теста:

1. Биологический

2. Химический

3. Механический

4. Все ответы верны

18. Вырезка используется порционными кусками для:

1. Лангета, филе, бифштекса

2. Антрекота, зраз отбивных

3. Ромштекса, шницеля

4. Все ответы верны

19. Какая панировка используется для приготовления шницеля натурального из натуральной рубки:

1. Белая

2. Мучная

3. Сухари

4. Двойная панировка

20. Для каких изделий готовят котлетную массу с меньшим количеством хлебной массы:

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

**Критерии оценок тестовой работы (баллы) :**

- 5 правильные ответы на 17-20 вопросов
- 4 правильные ответы на 14-16 вопросов
- 3 правильные ответы на 10-13 вопросов
- 2 правильные ответы на 10 и менее ответов

**Ключ к тесту**

№	I вариант	II вариант
1	а	а
2	б	в
3	б	б
4	а	в
5	в	а
6	а	а
7	а	в
8	б	а
9	а	а
10	в	б
11	б	в
12	б	б
13	а	в
14	в	а
15	а	а
16	а	а
17	а	б
18	а	в
19	б	б
20	в	а

## 2.4. Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

### ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

**Типовое задание:** выполнить приготовление и подачу комплексного обеда.

**Условия выполнения задания:** выполняется 1/2 группы одновременно

**Место проведения:** учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех

**Максимальное время выполнения задания:** 4 часа

**Критерии оценок** приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

### ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

#### **Материально - техническое оснащение:**

Весоизмерительное оборудование: весы механические, весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: охлаждаемый прилавок-витрина, шкаф морозильный, шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки.

Тепловое оборудование: аппарат паровой-конвекторн. эл., печь микроволновая, плиты электрические или с индукционным нагревом, электромармиты.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), куттер, машина для вакуумной упаковки, овощерезка, привод универсальный с механизмами, процессор кухонный, диспансер для подогрева тарелок.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: ванны моечные, производственный стол с моечной ванной, стеллажи кухонные, столы производственные, стол с гранитной поверхностью.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, столовая посуда и приборы, венчики, веселки, вилки для вынимания мяса, воронки различного диаметра, гастроемкости, горшки для запекания, доски разделочные, дуршлаги, емкости д/соусов, кастрюли различной вместимостью, кольца для выкладки гарниров, контейнеры для СВЧ, кружки мерные, ложки гарнирные, ложки для снятия пены, лопатки кулинарные, миски, набор мерных ложек, ножи поварские, открывалка д/консерв, прессы для чеснока, рукавицы термостойкие д/кухни, сковороды различного диаметра, скребки кухонные, совки для сыпучих продуктов, сита, ситейники, терки универсальные, термометр для печей, толкушки, шенуа, щипцы универсальные, шумовки, сковорода гриль, корзины для отходов.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

**Сырье:** согласно заданию.

**Характер выполнения работы:** обучающиеся выполняют работу индивидуально.

### Практические задания

1. Используя сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания и калькулятор, рассчитайте количество сырья, необходимое для выполнения задания. Полученные данные внесите в таблицу 1.

2. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения задания. Произвести подготовку основного и дополнительного сырья для.

3. Выполнить задание.

4. Убрать рабочее место.

5. Организовать хранение оставшихся продуктов.

**Вариант № 1**

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Борщ московский
	Блюдо 2:	Крупеник
	Блюдо 3:	Салат картофельный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

**Вариант № 2**

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Рассольник ленинградский
	Блюдо 2:	Плов
	Блюдо 3:	Салат столичный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

**Вариант № 3**

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Щи по-уральски
	Блюдо 2:	Солянка овощная
	Блюдо 3:	Салат рыбный
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

**Вариант № 4**

Задание 1.	Приготовьте комплексный обед и оформите блюда на подачу	
	Блюдо 1:	Суп картофельный с клецками
	Блюдо 2:	Капуста тушеная
	Блюдо 3:	Винегрет овощной
Задание 2.	Представьте блюда для оценивания экзаменаторам.	

ТАБЛИЦА 1

Наименование сырья	Блюдо 1		Блюдо 2		Блюдо 3		Итого для выполнения задания	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1.								
2.								
...								
<b>Выход порции</b>								

**ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО**

**Форма текущего контроля:** экзамен квалификационный.

**Типовое задание:** дать ответы на контрольные вопросы билетов.

**Условия выполнения задания:** выполняется всей группой.

**Место проведения:** кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

**Максимальное время выполнения задания:** 1 час.

**Критерии оценивания ответов:**

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

### **Вопросы для проведения экзамена квалификационного**

1. Физиологическое значение соусов, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.

2. Полуфабрикаты для соусов: характеристика, ассортимент, технология производства, физико-химические изменения, происходящие в продуктах при производстве соусов.

3. Соусы мясные красные, белые на мясном бульоне, на рыбном бульоне: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

4. Соусы молочные, сметанные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

5. Соусы грибные, яично-масляные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

6. Соусы холодные, масляные смеси: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

7. Соусы сладкие и сиропы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, полуфабрикаты, правила подбора к блюдам, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

8. Физиологическое значение, классификация и ассортимент супов. Нормы взаимозаменяемости продуктов, нормы соли и специй, зелени, мясopодуlков.

9. Производство полуфабрикатов для супов: характеристика, режимы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству, нормы вложения продуктов.

10. Борщи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

11. Щи: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

12. Рассольники: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

13. Солянки: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

14. Супы картофельные, с макаронными изделиями: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

15. Супы молочные, супы-пюре: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

16. Супы холодные и сладкие: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

17. Супы прозрачные: ассортимент, технологические схемы производства, рецептуры, полуфабрикаты, гарниры, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации. Приемы осветления, их физико-химическая сущность.

18. Характеристика овощей, плодов и грибов: классификация, химический состав.

19. Производство полуфабрикатов из картофеля, корнеплодов: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

20. Производство полуфабрикатов из капустных и луковых, салатных, шпинатных овощей, плодовых овощей и зелени: ассортимент; технологические схемы производства; требования к качеству; условия, сроки хранения и транспортировки; отходы и их использование; технологические приемы, способствующие снижению отходов.

21. Способы очистки картофеля: достоинства и недостатки; влияние способов очистки картофеля на содержание основных пищевых веществ в полуфабрикатах.

22. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки овощей: строение продукта, способ обработки, температура варочной среды, реакция среды.

23. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с зеленой, красно-фиолетовой, желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.

24. Физико-химические факторы, влияющие на изменение цвета овощей и плодов при тепловой обработке: в овощах и плодах с желто-оранжевой и белой окраской; технологические приемы, препятствующие этим процессам.

25. Изменения витаминов в плодах и овощах при тепловой обработке: количественная и качественная характеристика; технологические приемы, способствующие сохранности витаминов.

26. . Способы и режимы варки, припускания, тушения, запекания и жарки овощей: характеристика; изменения массы; технологические приемы, способствующие снижению потерь пищевых веществ при тепловой обработке.

27. Блюда и гарниры из отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных овощей и грибов: ассортимент, рецептуры и технологические схемы производства, подбор соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

28. Сложные гарниры из овощей и грибов: ассортимент, технология приготовления, рецептуры и технологические схемы производства; правила подбора к основному блюду.

29. Характеристика круп, бобовых и макаронных изделий: ассортимент, морфологическое строение, химический состав отдельных элементов тканей, пищевая и технологическая ценность.

30. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий: операции по обработке, изменения массы, физико-химические процессы, происходящие при замачивании, режимы замачивания.

31. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке круп: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

32. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке бобовых: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.

33. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке макаронных изделий: размягчение, изменение массы и содержания растворимых веществ.



34. Технологические факторы, влияющие на продолжительность тепловой обработки круп и бобовых: строение продукта, содержание фитиновой кислоты, способ обработки, температура и реакция варочной среды.

35. Формирование консистенции, вкуса и аромата каш: технологические приемы, обеспечивающие сохранность растворимых веществ в готовых изделиях в процессе хранения.

36. Приготовление каш разной консистенции: нормы вложения крупы, жидкости, соли, сахара; технология варки; требования к качеству; сроки и условия хранения и реализации. Производство блюд из каш: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

37. Производство блюд из бобовых изделий; ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

38. Производство блюд из макаронных изделий: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.

39. Способы и режимы варки, жарки, тушения, запекания мяса: характеристика, используемые полуфабрикаты, изменения массы и пищевых веществ. Технологические приемы, способствующие снижению потерь массы и пищевых веществ, нормы вложения специй и соли.

40. Блюда из отварного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

41. Блюда из жареного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

42. Блюда из тушеного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

43. Блюда из запеченного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

44. Блюда из рубленного мяса: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

45. Характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь, кролик): классификация по виду сырья, по термическому состоянию, упитанности, строение мышечной ткани, пищевая и технологическая ценность.

46. Технологическая схема разделки птицы. Обработка голов, ног, кожи шеи, потрохов.

47. Производство полуфабрикатов из птицы: способы формовки, схема расчленения тушки, ассортимент порционных полуфабрикатов и наборы полуфабрикатов, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации, технологическая ценность различных частей тушки.

48. Производство полуфабрикатов из котлетной и кнельной массы: ассортимент, технология приготовления, рецептуры, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

49. Способы и режимы варки и жарки птицы: характеристика, изменения массы, технологические приемы, способствующие снижению потерь основных пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

50. Блюда из филе сельскохозяйственной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.

51. Блюда из отварной, припущенной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

52. Блюда из жареной, тушеной, запеченной птицы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

53. Блюда из котлетной и кнельной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

54. Блюда из дичи и кролика: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

55. Характеристика рыб с костным скелетом: особенности морфологического строения и химического состава, пищевая и технологическая ценность.

56. Производство полуфабрикатов из рыб с костным скелетом: ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

57. Полуфабрикаты из рыбы с хрящевым скелетом: характеристика сырья, размораживание, разделка, ассортимент и технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки реализации, хранения и транспортирования.

58. Рыбные отходы и потери: пищевые и непищевые отходы, их обработка, нормы выхода, утилизация отходов.

59. Производство полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря: характеристика сырья, его пищевая ценность, обработка сырья.

60. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы: изменения белков, жиров, минеральных веществ и витаминов.

61. Способы и режимы варки, припускания, жарки, тушения и запекания рыбы: характеристика, изменения массы, потери пищевых веществ, нормы вложения соли и специй.

62. Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

63. Блюда из жареной и запеченной рыбы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

64. Блюда из рыбной котлетной массы: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

65. Блюда из нерыбных продуктов моря: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

66. Блюда из яиц: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

67. Блюда из творога: ассортимент, рецептуры, технологические схемы производства, подбор гарниров и соусов, правила подачи, сроки и условия хранения, транспортирования и реализации.

68. Физиологическое значение холодных блюд и закусок, классификация, ассортимент, нормы вложения основных продуктов, соли, специй, правила подбора к блюдам.

69. Бутерброды, банкетные закуски, гастрономические товары и консервы (порциями): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

70. Салаты и винегреты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.

71. Холодные блюда из овощей, грибов: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
72. Холодные блюда из рыбы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
73. Холодные блюда из мяса и птицы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
74. Горячие закуски: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации, подбор заправок и соусов, нормы зелени, соли и специй.
75. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад, сбитень): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, нормы вложения, правила подачи, подбор дополнительных продуктов, условия и сроки хранения и реализации.
76. Физиологическое значение сладких блюд: классификация, ассортимент, правила подачи и оформление.
77. Компоты, кисели: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
78. Желе, муссы: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
79. Самбуки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
80. Кремы и взбитые сливки: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
81. Горячие сладкие блюда: ассортимент, рецептуры, подготовка продуктов, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки и условия хранения и реализации.
82. Мучные изделия: ассортимент, классификация, расчет потребного количества муки с учетом базисной влажности, требования к сырью и его обработке, процесс формирования теста.
83. Мучные блюда: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
84. Технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто) для мучных кулинарных изделий, режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
85. Кулинарные изделия: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, режимы тепловой обработки. Правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.
86. Мучные гарниры: ассортимент, рецептуры, технология приготовления полуфабрикатов (фарши и тесто), режимы тепловой обработки, правила подачи, условия и сроки хранения и реализации.

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано студентом самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления студентом самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям) *	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

\*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2

### Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренок для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0 2,0

	16. Отсутствие блеска на поверхности: салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
<b>Цвет</b>	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
<b>Запах</b>	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
<b>Вкус</b>	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
<b>Консистенция</b>	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах: из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО

(Ф.И.О.)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(код, наименование)

успешно прошел(ла) производственную практику по  
профессиональному модулю

(наименование профессионального модуля)

в объеме \_\_\_\_\_ часов с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

**Виды и качество выполнения работ**

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	оценка

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики**


Дата \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ ФИО, должность

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики) \_\_\_\_\_ ФИО, должность

## ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

по профессии/специальности СПО

(код, наименование)

ФИО студента

Курс

Группа

Количество часов ПМ

Срок освоения ПМ

## Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценка
МДК 07.01	дифференцированный зачёт	
УП 07	проверочная работа	
ПП 07	практическая квалификационная работа	
ПМ 07	экзамен квалификационный	

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)

Результат оценки:

вид профессиональной деятельности

(освоен/не освоен)

Преподаватель: (Ф.И.О.)

Председатель комиссии: (Ф.И.О.)

Члены комиссии: (Ф.И.О.)