

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «АТЭТ»
З.Т. Мустафина
« 2020г



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
(ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР
ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело


2020г.

Фонд оценочных средств по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»


Фонд оценочных средств по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Фонд оценочных средств по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Фонд оценочных средств по ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «18» 08 2020 г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3.	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	17
4.1.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	17
4.2.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	96
	ПРИЛОЖЕНИЯ	105

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

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

В качестве промежуточной оценки результатов освоения профессионального модуля является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю (квалификационный экзамен по модулю, зачет по междисциплинарному курсу МДК.07.01., зачет по междисциплинарному курсу МДК.07.02., комплексные дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике).

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 1.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.3 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>- подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовление, порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов.</p> <p>оценка результатов выполнения практического задания;</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	<p>- подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов.</p> <p>оценка результатов выполнения</p>

<p>ассортимента соответствии инструкциями регламентами ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,</p>	<p>в с и инструментов, весоизмерительных приборов; - приготовление, творческое оформление бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>практического задания; наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>
--	--	---

<p>кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>		
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>- подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- приготовление, творческое оформление холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов.</p> <p>оценка результатов выполнения практического задания;</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>- подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- приготовление, творческое оформление холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями.</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов.</p> <p>оценка результатов выполнения практического задания;</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных</p>	<p>- подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>- приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; изготовление, творческое</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов.</p> <p>оценка результатов выполнения практического задания;</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

<p>кондитерских изделий ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>оформление хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ведение расчетов с потребителями.</p>	
---	--	--

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели; - понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время; - делает выводы о рациональности приемов практической деятельности; - сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности; - выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи; - отслеживает свои ошибки по ходу работы; - предлагает способы устранения ошибок; - может исправить ошибку по ходу проведения лабораторной работы или выполняемой практической работы; - осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем; - принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности; - приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализирует инновации в производственной отрасли; - анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит коррективы в деятельность на их основе. 	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам; - работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами; - осуществляет поиск информации в сети Интернет; - проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ; - владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием; - составляет план учебного текста, конспект текста; - выделяет значимое в блоке учебной информации; - выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах; - составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации; - разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем; - составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики. 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Выполнение практической работы экзамена по модулю.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознает и озвучивает значимость будущей профессии и ее место в структуре отрасли; - проявляет осознание важности обучения профессии; - формулирует преимущества выбранной профессии; - участвует в обсуждении вопросов будущей профессиональной деятельности; - проявляет интерес к деятельности профильных предприятий и учреждений; - перечисляет предприятия, имеющих в штате будущую профессию; типы и организационные формы предприятий отрасли; - называет условия работы по будущей профессии; - осознает значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; - проявляет устойчивое желание овладеть 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Выполнение практической работы экзамена по модулю.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>профессиональными знаниями и умениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устойчиво проявляет самостоятельность при решении учебных задач; - критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности; - оценивает влияние педагогов, сокурсников на формирование собственного суждения; - целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение; - самостоятельно оценивает свою учебную деятельность, сравнивая ее с деятельностью других обучающихся, с собственной деятельностью в прошлом, с установленными нормами. 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подчиняется внутриколледжному распорядку и правилам поведения; - умеет регулировать свое эмоциональное состояние; - умеет работать с любым партнером; - осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся; - проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности; - организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания; - проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач; - делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога; - умеет отстаивать свою точку зрения на проблему. 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет знания о них в речевой практике; - владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров. 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; - осознает гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; - владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности; - разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры; - владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях. 	<p>защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявляет принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - проявляет бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - демонстрирует неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств; - владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности - соблюдает правила охраны труда и техники безопасности при выполнении практических и производственных работ; - умеет оказывать первую помощь. 	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека; - перечисляет возможности использования компьютерной техники для оптимизации труда; - озвучивает назначение и принципы функционирования персональных компьютеров; устройствах ввода-вывода информации, компьютерных сетях и возможностях их использования в образовательном процессе и профессиональной деятельности; - проявляет желание следить за прогрессом в области информационно-коммуникационных технологий; - организует свое компьютеризованное рабочее место; - владеет интерфейсом операционной системы компьютера, приемами выполнения файловых операций, организации информационной среды как файловой системы; владеет основными приемами ввода-вывода информации; - самостоятельно работает с программными продуктами, предназначенных для решения учебных и профессиональных задач; - самостоятельно осуществляет поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.); - проводит структурирование информации, ее 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

<p>адаптацию к особенностям профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осознает опасность, связанную с компьютерной техникой и сознательно выполняет правила техники безопасности и правила поведения в компьютерном классе. 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформляет тетради и письменные работы (рефераты, письменные экзаменационные работы и др.) в соответствии с предъявляемыми требованиями; - самостоятельно оформляет отчет, включающий описание процесса экспериментальной или практической работы, ее результаты и выводы в соответствии с поставленными целями; - работает с основными компонентами текста технических инструкций и регламентов: оглавлением, текстом, иллюстрациями, схемами, таблицами; - проводит обработку и интерпретацию информации технических инструкций и регламентов, в том числе на иностранном языке и с использованием компьютерных программ; - принимает и сдает смену на рабочем месте с оформлением соответствующих документов (журналов, актов, и т.д.); - оформляет документы первичной отчетности на рабочем месте (режимный лист, журналы учета и т.д.); - самостоятельно составляет документы по ведению служебной переписки (заявление, докладная записка, объяснительная и т.д.) 	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>Уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения</p>

<p>ассортимента;владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;своевременно оформлять заявку на склад; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>компетенций.</p>
<p>Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Зачет в форме ответов на вопросы.
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Зачет в форме ответов на вопросы.
УП. 01 Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет
ПП 01.Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Проверка выполнения практической работы. Демонстрационный экзамен.	Квалификационный экзамен по модулю: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

МДК.07.01. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Контрольно-оценочные задания к разделу 1

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1. В чем состоит пищевая ценность овощей, их использование в общественном питании?
2. Какими должны быть показатели качества свежих и переработанных овощей, поступающих на предприятия общественного питания?
3. Приведите технологическую схему первичной обработки овощей (операции и их назначение).
4. Каково влияние первичной обработки овощей на их пищевую ценность и качество готовых изделий?
5. В чем состоит первичная обработка картофеля? Какие формы нарезки картофеля вам известны? Для каких целей их можно использовать?
6. Какие могут быть причины потемнения очищенного картофеля при хранении на воздухе? Какие способы обработки картофеля используются для его предохранения от потемнения?
7. В чем состоит первичная обработка корнеплодов? Какие формы нарезки вам известны и для каких целей они используются?
8. Расскажите о первичной обработке луковых и плодовых овощей, формах их нарезки и кулинарном использовании.
9. В чем заключается первичная обработка капустных овощей, каковы формы их нарезки и кулинарное использование?
10. Опишите первичную обработку салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Расскажите о формах их нарезки и кулинарном использовании.
11. Каковы первичная обработка десертных овощей их кулинарное использование?
12. Как подготавливают овощи для фарширования? Какие фарши используют для фарширования?
13. Какие правила обработки консервированных, сушеных и замороженных овощей вам известны?
14. Каковы требования к качеству очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
15. Какими должны быть условия и сроки хранения очищенных овощей и овощных полуфабрикатов?
16. В чем состоит пищевая ценность грибов? Каково их использование в общественном питании?
17. Расскажите о технологической последовательности обработки свежих, консервированных и сушеных грибов.
18. Какой универсальный привод и сменные механизмы используют при механической обработке овощей?
19. Какие используются машины для очистки картофеля? Каковы принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины?
20. Каковы назначение, принцип действия и правила эксплуатации вибрационной овощемоечной машины ММКВ-2000? Назовите ее основные характеристики.
21. В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-250?

22. Какие виды овощерезательных машин вам известны? В чем состоят назначение, принцип действия и правила эксплуатации овощерезательной машины МРО-50-200?

23. Расскажите о принципе действия механизма МС 27-40 и правилах эксплуатации для нарезки свежих овощей для универсального привода.

24. Опишите последовательность выполнения фигурной нарезки сырых овощей МС 28-100.

25. В чем заключаются требования, предъявляемые к расположению овощного цеха?

26. Расскажите об организации работы овощного цеха, оснащении его оборудованием и инвентарем.

27. Каковы особенности организации рабочего места для доочистки картофеля и корнеплодов?

28. В чем заключаются особенности организации рабочего места для обработки лука, капусты?

29. Приведите санитарные требования к механической кулинарной обработке овощей.

30. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре?

31. Какие предъявляются санитарные требования к транспортировке и хранению овощных полуфабрикатов?

Задачи по теме «Обработка овощей и грибов»

Определение количества отходов

1. Определить количество отходов при обработке 400 кг. картофеля в феврале.
2. Какое количество отходов получится при обработке 2 тонн картофеля в ноябре .
3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 700кг картофеля в ноябре и в феврале.
4. определить величину отходов при обработке 100 кг белокочанной капусты.
5. какое количество отходов получится при обработке 40 кг моркови в декабре.
6. Определить величину отходов при обработке 30 кг репчатого лука.
7. Определить величину отходов при обработке 20 кг свеклы в апреле.
8. Какое количество сухого крахмала можно получить из отходов картофеля при обработке его в декабре в количестве 3 тонн.
9. Определить количество крахмала – сырца, которое можно получить из отходов картофеля при обработке его в марте месяце в количестве 400 кг.

Определение массы нетто.

1. определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.
2. сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 10 кг.
3. определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 300 кг, в марте
4. найти массу нетто молодого картофеля при закладке брутто 40 кг.
5. сколько очищенных кабачков получится из 20 кг массой брутто
6. сколько очищенного лука репчатого получится из 20 кг неочищенного
7. Сколько очищенных баклажанов из 25 кг массой брутто
8. Определить массу нетто моркови при обработке 20кг в апреле.

Определение массы брутто

1. Сколько лук репчатого массой брутто надо взять, чтобы получить 10 кг очищенного?

2. определить массу брутто картофеля в марте, если масса очищенного картофеля равна 300 кг.
3. найти массу нетто картофеля в ноябре при закладке его массой 400 кг.
4. определить массу брутто белокочанной капусты, если масса очищенной капусты равна 40 кг.
5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 10 кг очищенной.
6. определить массу брутто моркови в марте, если масса очищенной моркови 8 кг.
7. определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по второй колонке Сборника рецептур блюд.
8. найти массу брутто моркови, необходимой для приготовления 100 порций салата витаминного в январе, если масса одной порции салата равна 200 гр.
9. Сколько необходимо взять моркови и картофеля массой брутто в феврале для приготовления 100 порций пудинга овощного по второй колонке Сборника рецептур блюд.
10. Сколько картофеля необходимо взять в декабре для приготовления 100 порций рассольника ленинградского по первой колонке Сборника рецептур блюд.

Задачи по теме «Обработка рыбы»

Определение количества отходов

1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера.
2. Определить массу отходов при обработке на «кругляши» налима речного неразделанного в количестве 80 кг массой брутто.
3. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделяться на филе с кожей и реберными костями.
4. Определить массу отходов при обработке 40 кг щуки неразделанного мелкого на «кругляши».
5. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 20 кг трески мелкого размера.
6. Определить количество отходов при обработке 60кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделяться на звенья с кожей без хрящей
7. сколько литров бульона можно приготовить из отходов, полученных при обработке на звенья с кожей без хрящей 40 кг осетра с головой крупного размера.
8. найти массу отходов и потерь при обработке 20 кг кальмаров мороженых разделанных (тушкой с кожицей).

Определение массы нетто.

1. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной мелкого размера, если поступило 80 кг, способ –обработки – филе с кожей и реберными костями.
2. Определить массу нетто судака мелкого размера при обработки его на чистое филе, если поступило 50 кг неразделанного судака.
3. найти массу нетто судака неразделанного крупного размера для 80 порций судака, жареного во фритюре , при закатке массой брутто на 1 порцию 200г.
4. Заменить 40 кг неразделанного леща мелкого размера крупными экземплярами при разделке его на филе с кожей без костей.
5. Определить массу нетто севрюги с головой крупного размера при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг.
6. Определить массу нетто осетра с головой среднего размера при разделке его на порционные куски без кожи и хрящей, если масса брутто равна 80 кг.
7. Определить массу нетто камбалы дальневосточной, неразделанной, если поступило 40 кг камбалы, разделка на «кругляши»

Определение массы брутто.

1. Сколько надо взять карпа крупного неразделанного, чтобы получить 15 кг филе с кожей без костей.
2. Сколько камбалы дальневосточной неразделанной надо взять, чтобы получить 10 кг обработанной?
3. Сколько надо взять судака неразделанного мелкого, чтобы получить 20 кг филе с кожей без костей.
4. Определить массу брутто щуки неразделанной мелкого размера, если масса филе с кожей без костей равна 15 кг.
5. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
6. Определить количество судака мелкого неразделанного для 100 порций рыбы, запеченной по-русски по первой колонке Сборника рецептур блюд.
7. Определить массу брутто креветок сушеных, чтобы получить 2 кг готового продукта

Задачи по теме «Обработка мяса»

Определение количества отходов и потерь.

1. Сколько костей получится при разделке на мякоть полутуши говядины 2 категории массой 80 кг.
2. Определить количество отходов и потерь, полученных при разделке на мякоть полутуши говядины 1 категории массой 110 кг.
3. Определить массу мякоти и костей при обработки полутуши говядины 2 категории массой 70 кг.
4. Определить количество отходов и потерь при разделке туши баранины 2 категории массой 30 кг.
5. Определить количество отходов и потерь при разделке туши телятины (молочный) 1 категории массой 80 кг.
6. Определить массу отходов и потерь при разделке туши жирной свинины массой 80 кг.

Определение массы нетто.

1. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделки полутуши говядины второй категории массой 80 кг.
2. Определить массу нетто баранины, если масса брутто баранины с ножками 170 кг.
3. Найти массу мяса для жаренья, если масса полутуши говядины первой категории 90 кг.
4. определить массу мяса для тушения при разделки туши говядины второй категории массой 70 кг.
5. Определить массу мяса для приготовления поджарки при разделке полутуши первой категории массой 100 кг.
6. Определить массу корейки (мякоти) при разделке туши баранины второй категории массой 40 кг.

Определение массы брутто.

1. Определить массу туши свинины мясной, если получена корейка с реберной костью массой 4 кг.
2. Определить массу туши баранины первой категории, если масса окорока равна 4 кг.

3. Какой будет масса бараньей туши первой категории, если требуется получить корейку с реберной костью массой 3,4 кг.
4. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций лангета по первой колонке Сборника рецептур блюд.
5. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 50 порций сраз отбивных по третьей колонке Сборника рецептур блюд.
6. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 200 порций гуляша по первой колонке Сборника рецептур блюд.
7. Найти массу брутто свинины обрезной для 200 порций эскалопа по первой колонке Сборника рецептур блюд.
8. Найти массу брутто говядины второй категории для приготовления 100 порций азу по первой колонке Сборника рецептур блюд.
9. Найти массу брутто баранины второй категории для приготовления 200 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур блюд.
10. Определить массу полутуши говядины первой категории для приготовления 100 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур блюд.
11. Определить массу полутуши говядины второй категории для приготовления 300 порций котлет рубленых по второй колонке Сборника рецептур блюд.
12. Найти массу брутто почек говяжьих охлажденных для 100 порций почек по-русски по второй колонке Сборника рецептур блюд.
13. заменить 40 кг печени мороженой печенью, охлажденной.

Задачи по теме «Обработка птиц и дичи»

Определение количества отходов.

1. Найти массу отходов при обработке 100 кг гусей, полупотрошенных 1 категории.
2. Найти количество отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 2 категории.
3. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных 1 категории.
4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных 2 категории.
5. Найти количество отходов при обработке белой куропатки брутто 10 кг.
6. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделяются на филе
7. Определить количество при обработке 20 кг кроликов 1 категории. Разделка производится на мякоть.

Определение массы нетто.

1. Определить массу нетто уток полупотрошенных 2 категории, если масса брутто равна 40 кг.
2. рассчитать массу нетто при поступлении 40 кг гусей потрошенных первой категории.
3. Найти массу мякоти с кожей при обработке 40 кг кур потрошенных 1 категории.
4. Сколько килограммов заправленной утки (массой нетто) и сколько пищевых отходов получится из 40 кг полупотрошенных уток первой категории
5. Сколько мякоти и костей можно получить из 40 кг. индейки потрошенной первой категории, если мякоть используется с кожей.
6. Определить массу мякоти с кожей при обработке 80 кг уток потрошенных второй категории.
7. Определить массу нетто кроликов из 60 кг. массой брутто для приготовления изделий из котлетной массы.

8. Определить массу нетто фазанов при обработке 20 кг для отваривания целиком
9. Определить массу нетто рябчиков при обработке 40 тушек для приготовления котлет из филе.

Определение массы нетто.

1. Определить массу брутто гусей полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы равна 60 кг.
2. Определить массу брутто цыплят потрошенных второй категории, если масса обработанной птицы равна 40 кг.
3. Определить массу брутто кур полупотрошенных первой категории, если масса обработанной птицы 30 кг.
4. Рассчитать массу брутто индейки потрошенной первой категории для 100 порций котлет по 3 колонке, если мякоть используется с кожей.
5. Рассчитать массу брутто индейки полупотрошенной первой категории для 100 порций индейки отварной по второй колонки.
6. Определить массу брутто кур полу потрошенных второй категории для 50 порций рагу по первой колонке Сборника рецептур.

Контрольно-оценочные задания к разделу 2

Максимум за тестовый контроль 10 баллов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?	а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский»
2	В состав какого рассольника входит крупа?	а) «Домашний»; б) «Ленинградский»; в) «Московский»
3	В какие щи овощи нарезают мелкими кубиками (рубят)?	а) суточные; б) «по-уральски»; в) из свежей капусты
4	Какой борщ подается с мясным набором?	а) «Сибирский»; б) «Московский»; в) «Флотский»
5	Какая жидкая основа у борща холодного?	а) квас; б) бульон; в) свекольный отвар
6	Какая жидкая основа у щей зеленых с яйцом?	а) квас; б) овощной отвар; в) свекольный отвар
7	Что добавляют в свеклу, когда ее припускают для борща холодного и свекольника?	а) томат; б) уксус 3%-ный; в) сахар
8	Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?	а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными
9	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.
10	При какой температуре отпускают супы-пюре?	а) 65 °С; б) 75 °С; в) 80 °С

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется максимум 5 баллов, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание №1

1. Используя знания по общим правилам приготовления супов (8 правил) составьте схему приготовления супа картофельного.

2. От чего зависит последовательность закладки продуктов в супы?
3. От чего зависит калорийность супов?
4. Выписать продукты для 100 порций борща сибирского по второй колонке Сборника рецептур, сезон – апрель, используется уксус 9%, томатная паста с содержанием 35% сухих веществ.
5. Выписать продукты для 100 порций щей из свежей капусты по первой колонке Сборника рецептур в марте, если используется говядина второй категории.

Задание №2

1. Перечислите виды борщей.
2. Перечислите продукты, входящие в состав борща.
3. Какой продукт является основным в составе борща?
4. Выписать продукты для 100 порций рассольника домашнего по первой колонке Сборника рецептур, сезон – январь, баранина используется второй категории.
5. Выписать продукты для 300 порций солянки домашней первой домашнего по первой колонке Сборника рецептур, если используется говядина второй категории, сезон – февраль.

Задание №3

1. Перечислите виды щей.
2. Что является основным продуктом для щей?
3. Перечислите продукты, входящие в щи суточные?
4. Выписать продукты для 100 порций супа полевого по первой колонке Сборника рецептур в марте, если используется свинина обрезная
5. Сколько порций супа крестьянского с крупой по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 20 кг картофеля в декабре.

Тема: Приготовление соусов

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов)

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Для какого соуса используют следующие продукты: томат, морковь, лук, рыбный бульон, растительное масло, соль, специи, уксус 3%-ный?	а) томатный; б) красный основной; в) маринад овощной
2	К какой группе соусов относится соус майонез?	а) на сливочном масле; б) на муке; в) на растительном масле; г) на уксусе
3	К какой группе соусов относятся салатные заправки?	а) на уксусе; б) на бульоне; в) на растительном масле; г) на сливочном масле
4	Каким бульоном разводят жирную мучную пассеровку?	а) холодным; б) горячим
5	Какой продукт используется как загуститель при приготовлении сладкого соуса из клюквы?	а) мука; б) крахмал; в) манная крупа
6	Для какого соуса используется коричневый бульон?	а) томатный; б) луковый; в) сметанный
7	Для какого соуса соус луковый является основным?	а) для красного; б) для томатного; в) с горчицей; г) с огурцами
8	Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?	а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного
9	При отпуске каких блюд используют	а) овощей жареных; б) рыбы

	маринад овощной с томатом?	жареной; в) мяса отварного
10	Какую жидкую основу используют для соуса красного основного?	а) бульон мясо-костный; б) бульон рыбный; в) коричневый бульон

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание № 1

1. Перечислите виды мучных пассеровок.
2. Укажите цель пассерования муки.
3. Назовите классификацию соусов в зависимости от жидкой основы, по температуре подачи, по цвету, по консистенции.
4. Рассчитать продукты для приготовления соуса томатного основного к 200 порциям биточков рыбных по третьей колонке Сборника рецептур в феврале.
5. Рассчитать продукты для соуса сметанного с луком к 200 порциям печени по-строгановски по второй колонке Сборника рецептур блюд.

Задание №2

1. Перечислите соусы, производные от соуса белого основного.
2. При какой температуре готовят белую мучную пассеровку?
3. Выписать продукты для соуса маринад овощной с томатом к 120 порциям трески под маринадом в марте по второй колонке Сборника рецептур блюд.
4. Выписать продукты для соуса с томатного с овощами в марте по первой колонке Сборника рецептур блюд к 70 порциям рыбы соленой отварной.

Задание № 3

1. По представленному набору продуктов определите название соуса: мука пшеничная, маргарин, бульон, морковь, лук репчатый, петрушка (корень), томатное пюре (350 г), соль, сахар, лимонная кислота.
2. На каких бульонах можно приготовить соус?
3. К каким блюдам используют соус?
4. Рассчитать продукты для соуса молочного к 50 порциям свеклы, тушеной в соусе по второй колонке Сборника рецептур блюд, если используется сухое цельное молоко.
5. Рассчитать продукты для соуса красного основного к 200 порциям курицы тушеной в соусе по второй колонке Сборника рецептур блюд в феврале. Заменить томатное пюре томатной пастой с содержанием 27% сухих веществ.

Задание № 4

1. Перечислите соусы, производные от соуса белого основного рыбного.
2. Определите название соуса по представленному набору продуктов: мука пшеничная, концентрированный бульон, белые корни, лук репчатый, лимонный сок, белое сухое вино, шампиньоны или отвар от них, масло сливочное.
3. К каким блюдам подают такой соус?
4. Выписать продукты к 100 порциям рыбы жареной по первой колонке Сборника рецептур блюд в марте.
5. Сколько порций рыбы, запеченной в сметанном соусе можно приготовить по второй колонке Сборника рецептур блюд, если имеется 10 кг сметаны.

Задание № 5

1. Перечислите соусы, производные соуса от молочного основного соуса.
2. Какие качественные требования предъявляются к соусу молочному основному?
3. Сколько порций котлет свекольных с молочным соусом по второй колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить, если имеется в наличие 10 кг молока.
4. Сколько порций биточков рыбных с соусом томатным по второй колонке Сборника рецептур блюд можно приготовить при наличии 0,3 кг сушеной моркови.
5. Сколько можно приготовить соуса белого с овощами по второй колонке

Сборника рецептов, если поступило 20 кг белой соусной пасты.

Тема: Приготовление блюд из овощей и грибов

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?	а) от содержания углеводов; б) от содержания витаминов; в) от стойкости протопектина
2	За счет чего при тепловой обработке овощи размягчаются?	а) за счет перехода углеводов в сахара; б) протопектина в пектин; в) за счет расщепления крахмала
3	Что происходит с содержащимися в овощах каротиноидами при варке?	а) не растворяются в воде; б) растворяются в жире; в) растворяются в воде
4	Почему картофель при приготовлении пюре протирают горячим?	а) клетки, содержащие крахмальный клейстер, эластичны и при протирании сохраняются; б) клетки становятся хрупкими и при протирании разрываются; в) из клеток выделяется клейстер и пюре получается клейким, тягучим.
5	Как изменяется крахмал при нагревании без воды до температуры свыше 120 °С?	а) крахмальные зерна впитывают воду и образуют студенистую массу — клейстер; б) крахмал расщепляется, образуя растворимые в воде вещества — пиродекстрины; в) при жареньи овощей на поверхности образуется румяная корочка — происходит декстринизция.
6	Как сохранить зеленый цвет овощей при варке?	а) варить овощи при низкой температуре; б) овощи кладут в бурно кипящую воду и варят с открытой крышкой; в) овощи кладут до закипания воды.
7	Как сохранить цвет свеклы при тушении и варке?	а) добавить уксус, лимонную кислоту; б) обжарить свеклу; в) добавить . :ль и сахар.
8	От чего зависит потеря массы овощей при тепловой обработке?	а) от вида овощей и формы нарезки; б) от времени года; в) от способа их тепловой обработки.
9	Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?	а) картофельная масса слишком влажная; б) картофельная масса плотная; в) не сделали проколы.
10	Когда в рагу из овощей после тушения появляется запах пареных овощей или жидкая консистенция?	а) долго припускали или варили; б) не добавили мучную пассеровку; в) отсутствуют соль и специи

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание № 1

1. Укажите классификацию овощных блюд по способу тепловой обработки.
2. Перечислите пищевые вещества, которые содержатся в блюдах из овощей.
3. Какие соусы используют к блюдам из овощей?

4. Какие вещества, содержащиеся в овощах, благоприятно влияют на процесс пищеварения?

5. Рассчитать необходимое количество сырья продуктов для 100 порций котлет морковных с соусом молочным по третьей колонке Сборника рецептов блюд в феврале.

Задание № 2

1. Каковы причины размягчения овощей после тепловой обработки?

2. Почему необходимо протирать картофель в горячем виде?

3. Сколько и каких продуктов необходимо для приготовления 1 кг картофельного пюре?

4. Выписать продукты для 70 порций котлет капустных со сметаной по первой колонке Сборника рецептов блюд.

5. Выписать продукты для 100 порций рулета картофельного с овощами с грибным соусом по первой колонке Сборника рецептов в феврале.

Задание №3

1. Перечислите виды овощей, используемые для припускания.

2. Перечислите условия, которые необходимо соблюдать при припускании овощей.

3. Перечислите блюда из припущенных овощей.

4. Выписать продукты для гарнира (картофель отварной) к 100 порциям рыбы соленой отварной по второй колонке Сборника рецептов в декабре.

5. Выписать продукты для гарнира (картофель жареный из отварного) к 200 порциям бефстроганова по второй колонке Сборника рецептов в ноябре

Задание № 4

1. Как приготовить соус сметанный с томатом?

2. Какова качественная характеристика блюда «Перец фаршированный» по всем показателям?

3. Сколько порций морковной запеканки можно приготовить по первой колонке Сборника рецептов блюд из 10 кг моркови в апреле.

4. Сколько порций котлет капустных можно приготовить из 20 кг белокочанной капусты по первой колонке Сборника рецептов блюд.

5. Сколько порций котлет картофельных можно приготовить из 20 кг картофеля в декабре по второй колонке Сборника рецептов?

Задание № 5

1. В чем причина того, что картофель, жаренный основным способом, оказался неравномерно обжаренным, подгорелым, недожаренным?

2. Почему картофель, жаренный во фритюре, оказался непрожаренным, имеет слишком темный цвет?

3. Почему картофель, жаренный фри (брусочками), оказался слабо окрашенным, брусочки склеиваются между собой, легко сгибаются, не ломаясь?

4. Почему нельзя солить картофель до жаренья?

5. Сколько порций зраз картофельных можно приготовить из 25 кг картофеля в декабре по второй колонке Сборника рецептов?

Тема: Приготовление простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл,

итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:	а) рисовая, пшеничная; б) гречневая, пшеничная; в) гречневая, рисовая; г) перловая, пшеничная.
2	В какое блюдо добавляют	а) запеканка рисовая;

	творог:	б) пудинг манный; в) лапшевник; г) клецки манные.
3	Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?	а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин; б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль; в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог; г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.
4	Консистенция каш зависит:	а) от соотношения крупы и воды; б) от вида крупы; в) от способа варки; г) от вида жидкости.
5	В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:	а) декстринизации крахмала; б) клейстеризации крахмала; в) меланоидинообразования; г) карамелизации.
6	Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?	а) рисовую; б) гречневую; в) перловую; г) пшеничную.
7	При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:	а) 5-6 раз; б) в 2 раза; в) в 2,5-3 раза; г) в 8 раз.
8	В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:	а) вязкая; б) рассыпчатая; в) жидкая; г) вязкая на молоке.
9	При варке бобовые увеличиваются в массе:	а) более чем в 2 раза; б) в 5 раз; в) не увеличиваются; г) в 4 раза.
10	Бобовые варят:	а) при открытой крышке; б) при бурном кипении; в) при закрытой крышке и слабом кипении; г) при умеренном кипении.

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание № 1

1. Как используют вязкие каши?
2. Что происходит с крупами во время тепловой обработки?
3. Рассчитайте количество крупы, воды и соли для приготовления 10 порций каши гречневой рассыпчатой с молоком, если на 1 порцию отпускают по 200 г каши.
4. Выписать продукты для приготовления 70 порций каши манной вязкой по второй колонке Сборника рецептов блюд.
5. Выписать продукты на 200 порций биточков рисовых с морковью с соусом по первой колонке Сборника рецептов блюд в феврале.

Задание № 2

1. Какие виды каш используют для гарниров и для приготовления запеканок, пудингов, котлет и биточков?
2. Составьте схему приготовления каши гречневой рассыпчатой.
3. Приведите качественную характеристику по всем показателям рассыпчатых каш.
4. Выписать продукты для макарон отварных из гарнира к 80 порциям печенки жареной с соусом по второй колонке Сборника рецептов блюд.
5. Выписать продукты для 60 порций пюре из фасоли в соусе по второй колонке Сборника рецептов блюд.

Задание № 3

1. Определите название блюда и составьте схему его приготовления, учитывая что для его приготовления используют следующие продукты: лапшу (1 кг), воду (2...3 л), сахар, творог, яйцо сырое, масло сливочное, сухари, сметану.
2. Как избежать потери пищевых веществ при приготовлении блюд и гарниров из макарон?
3. Как используют отварные макароны, сваренные: а)сливным способом? б)несливным способом?
4. С какой целью отварные макароны заправляют сливочным маслом?
5. Определить количество перловой крупы, воды и соли для приготовления 30 кг рассыпчатой перловой каши.

Задание № 4

1. Укажите продолжительность варки следующих макаронных изделий: а) макарон; б) лапши; в) вермишели.
2. Определите название блюда по набору приведенных продуктов и составьте схему его приготовления: макароны, вода, соль, яйца сырые, сахар, жир, сухари, масло сливочное, сметана.
3. Перечислите недопустимые дефекты отварных макарон.
4. Перечислите блюда из отварных макаронных изделий.
5. Определить количество манной крупы, воды и соли для приготовления 20 кг жидкой манной каши.

Тема: Приготовление простых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 0.5 баллов, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов)

Приготовление простых горячих блюд из рыбы

№	Вопрос	Вариант ответа
1	С какой целью при варке и припускании бульона в него добавляют сырую морковь, лук, корень петрушки?	а) повышают витаминную активность; б) улучшают вкус и запах; в) улучшают цвет
2	Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?	а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона
3	Какие виды рыб лучше использовать в отварном виде?	а) треску, камбалу, сома, окуня, судака, щуку, осетровую и др.; б) карпа, леща, сазана, воблу, навагу, сельдь, салаку и др.; в) лосося, зубана, ставриду, форель, сига и др

4	Какую рыбу для варки используют целиком, перевязывая шпагатом и укладывая на решетку рыбного котла брюшком вниз?	а) судака, форель, щуку, стерлядь; б) белугу, белорыбицу, семгу, стерлядь; в) сига, салаку, сельдь.
5	Какой водой заливают рыбу для варки, используемую целыми тушками так, чтобы она была на 3 см выше уровня рыбы?	а) холодной; б) горячей; в) с добавлением огуречного рассола
6	Из какого филе для варки основным способом нарезают порционные куски под углом 90° и на каждом куске делают два-три надреза кожи?	а) филе с кожей и костями; б) филе с кожей без костей; в) кругляши; г) чистое филе рыбы
7	В каком виде припускают рыбу?	а) целиком, некрупными кусками с кожей и позвоночной костью; б) порционные куски с кожей или из чистого филе под углом 30° целиком, звеньями; в) из филе с реберной и позвоночной костью
8	С каким гарниром отпускают припущенную рыбу?	а) картофельное пюре или овощи отварные; б) отварной картофель, обточенный бочонками; в) картофель жареный, огурец, помидоры
9	Что можно добавить в процессе варки свежевывловленной форели для сохранения ее формы, консистенции и цвета?	а) уксус (10 г на 1 л воды); б) сахар (10 г на 1 л воды); в) горчицу (10 г на 1 л воды)
10	Какой гарнир кладут на тарелку к готовому горячему отварному куску рыбы?	а) отварной обточенный картофель, картофельное пюре; б) картофель жареный или овощное рагу; в) зеленый горошек

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание № 1

1. Как классифицируют горячие рыбные блюда?
2. Что нужно знать о рыбе, чтобы правильно подобрать соответствующие гарнир и соус?
3. За счет чего горячие рыбные блюда усваиваются организмом легче, чем мясные?
4. Выписать продукты для 100 порций зраз донских по третьей колонке Сборника рецептов блюд, гарнир – картофельное пюре, сезон – март, судак поступил мелкий неразделанный.
5. Рассчитать продукты для 200 порций карася жареного целиком по второй колонке Сборника рецептов блюд, гарнир картофель жареный (из вареного), соус сметанный, сезон – май, карась поступил речной мелкий

Задание № 2

1. С какой целью при варке рыбы целиком ее заливают холодной водой так, чтобы вода была на 3 см выше уровня рыбы?
2. От чего зависит продолжительность варки рыбы?
3. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?
4. Рассчитать продукты для 40 порций судака (кусками – «кругляшами») отварного

с соусом сметанным в апреле месяце с картофельным пюре по второй колонке Сборника рецептов, если судак поступил мелкий неразделанный.

5. Рассчитать продукты для 100 порций трески, припущенной кусками с соусом томатным по второй колонке Сборника рецептов блюд, если треска поступила мелкая неразделанная. Гарнир – картофель отварной, сезон – январь

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

Приготовление простых горячих блюд из мяса

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Как изменяется белок соединительной ткани коллаген при тепловой обработке?	а) длина укорачивается, толщина увеличивается, выpressовывая воду; б) превращается в глютин — растворяется в горячей воде; в) полностью разрушается.
2	За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?	а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу; б) белки свертываются, переходят в отвар; в) белки частично распадаются
3	Какое количество воды берут для варки 1 кг мяса?	а) 2...3 л; б) 1...1.5 л; в) 4...5 л
4	В какую воду закладывают мясо, если варят его для вторых блюд?	а) в холодную; б) в горячую; в) в пряный отвар
5	Какую часть говядины используют для варки?	а) лопатку, покромку, грудинку; б) боковую и наружную части задней ноги, лопаточную часть в) грудинку, лопатку, окорок; г) грудинку, лопатку
6	Как определить готовность отварного мяса?	а) по вкусу и запаху; б) пробуют кусочек проколом поварской иглы: в готовое мясо игла входит свободно; в) по продолжительности варки
7	Как хранят готовое отварное мясо?	а) охлаждают и хранят в холодильнике не более 48 ч; б) заливают горячим бульоном, доводят до кипения и хранят на мармите при 50...60 °С не более 3 ч; в) отпускают сразу же после нарезки на порции
8	При какой температуре запекают мясные блюда?	а) 200..220 °С; б) 250..300 °С; в) 300.350 °С
9	Каким образом помимо выравнивания подготавливают перед запеканием поверхность блюд?	а) сбрызгивают маслом; б) посыпают сухарями и сбрызгивают маслом; в) посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом.
10	Почему куски жареного натурального мяса бывают деформированными, жесткими?	а) не зачистили пленки, плохо отбили полуфабрикат; б) использована не та часть туши, которая предусмотрена; в) полуфабрикат нарезан вдоль волокон, не подрезаны сухожилия.

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание №1

1. Какие вещества мяса способствуют выделению пищеварительного сока и хорошему усвоению пищи?
2. Какое вещество, содержащееся в мясе, придает вкус и аромат мясным блюдам?
3. Чему способствуют в организме человека овощные гарниры, используемые к мясным блюдам?
4. От чего зависит продолжительность размягчения мяса при тепловой обработке?
5. Рассчитать продукты для 80 порций языка отварного с соусом сметанным с хреном и с картофельным пюре по первой колонке Сборника рецептур блюд, если язык поступил охлажденный, сезон – декабрь

Задание №2

1. Как классифицируют мясные блюда по способу тепловой обработки?
2. Какие гарниры и соусы используют к мясным блюдам?
3. При какой температуре подают мясные горячие блюда?
4. Какие части говядины используют для жаренья? Какие части говядины используют для варки?
5. Выписать продукты для приготовления 40 порций ромштекса по второй колонке Сборника рецептур блюд, если поступила говядина второй категории. Гарнир – картофельное пюре, сезон – март.

Задание №3

1. Какой белок является основным для мышечной ткани мяса?
2. Из каких основных белков состоит соединительная ткань мяса?
3. Что является показателем качества мяса?
4. Какие факторы влияют на кулинарное использование частей при различных способах тепловой обработки? Как варят мясо для вторых блюд?
5. Рассчитать необходимое количество томатной пасты с содержанием 25% сухих веществ для 60 порций почек по-русски по первой колонке Сборника рецептур блюд.

Задание №4

1. Какова продолжительность тушения блюда «Зразы отбивные»?
2. Какие гарниры и соус можно использовать при отпуске блюда?
3. С какой целью при тушении мяса добавляют томатное пюре?
4. Рассчитать продукты для 40 порций поджарки с отварным рисом по первой колонке Сборника рецептур, если говядина поступила первой категории, томатная паста с содержанием 40% сухих веществ.
5. Выписать продукты для 80 порций свинины духовой по второй колонке Сборника рецептур, если говядина поступила обрезная, сезон – март, томатная паста с содержанием 27% сухих веществ

Задание №5

1. Перечислите ассортимент блюд из котлетной массы.
2. Назовите состав котлетной массы (в граммах).
3. Как определить готовность изделий из котлетной массы?
4. Каково количество (%) потерь при жареньи изделий из котлетной массы? Можно ли для котлетной массы использовать ржаной хлеб?
5. Сколько порций печени жареной по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить из 20,6 кг печени говяжьей охлажденной. Рассчитать остальные продукты, гарнир – картофельное пюре, сезон – январь.

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

Приготовление простых горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Каковы потери (%) при жарке птицы?	а) 20...40; б)15...20; в)10...15.
2	С какой целью перед жареньем цыплят и нежирных кур смазывают сметаной?	а) для повышения калорийности; б)для быстрого приготовления; в)чтобы образовалась румяная корочка.
3	Какой гарнир подают к готовым курам, разрубленным на кусочки?	а)жареный картофель, салат, маринованные фрукты; б)тушеную капусту или яблоки; в)отварной картофель
4	Чем отличаются котлеты натуральные из филе кур от котлет из филе панированных жареных, если правила отпуска у них одинаковые?	а)способом жаренья; б)подготовкой полуфабрикатов; в)кулинарным использованием
5	С какой целью полуфабрикаты котлет «по-киевски» до жаренья во фритюре хранят в холодильнике?	а)чтобы не отстала панировка; б)чтобы масло было застывшим; в)чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов.
6	С какой целью для приготовления полуфабрикатов котлет «по-киевски» используют 2 раза панировку и льезон (белая панировка)?	а)чтобы не отставала панировка; б)чтобы полуфабрикаты при жареньи во фритюре не лопнули в)чтобы увеличить срок хранения полуфабрикатов;
7	Каким способом жарят полуфабрикаты котлет «по-киевски»?	а)во фритюре в течение 5...7 мин до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2...3 мин; б)во фритюре в течение 7... 10 мин до коричневой корочки; в)основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу.
8	Каким способом жарят котлеты из филе птицы панированные?	а) во фритюре до золотистого цвета; б)основным способом на сковороде с двух сторон, дожаривают в жарочном шкафу в течение 2...3 мин; в)быстро обжаривают на сковороде с двух сторон и сразу подают
9	Каким способом панируют шницель «по-столичному» (полуфабрикаты имеют овальную форму)?	а)в льезоне и сухарях; б)в льезоне и белой хлебной панировке; в)в льезоне и белой хлебной панировке, нарезанной соломкой.
10	Каким способом жарят перед подачей шницель «по-столичному»?	а)во фритюре; б)основным способом с двух сторон с дожариванием в жарочном шкафу в течение 3...5 мин; в)во фритюре с дожариванием в жарочном шкафу в течение 2...3 мин.

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание №1

1. Как подготовить птицу для варки и жаренья?
2. Как варят птицу? Какие используют гарниры и соусы?
3. Как жарят кур?

4. Рассчитать продукты для 100 порций котлет рубленых из индейки с картофелем, жареным во фритюре и с соусом белым с овощами по первой колонке Сборника рецептов, если индейка поступила первой категории потрошенная, мякоть используется без кожи, сезон март.

5. Выписать продукты для 100 порций курицы жареной с картофелем жареным по первой колонке Сборника рецептов, если поступили куры полупотрошенные первой категории. Сезон – март

Задание №2

1. Как жарят гусей и уток? Какие гарниры используют?
2. Как отпускают следующие блюда из филе птицы: котлеты «по-киевски»; котлеты натуральные из филе птицы; шницель «по-столичному»?

3. Как готовят блюдо «Цыплята табака»?
4. Рассчитать продукты для 100 порций утки жареной с капустой тушеной по первой колонке Сборника рецептов, если поступили утки потрошенные первой категории. Сезон – март, томатная паста с содержанием 40% сухих веществ

5. Сколько порций плова по второй колонке Сборника рецептов блюд можно приготовить из 30,2 кг индейки потрошенной первой категории? Сколько понадобится остальных продуктов? Сезон - апрель.

Тема: Приготовление простых блюд из яиц, творога и муки

Тестовый контроль. За каждый правильный ответ выставляется 1 балл, итого максимум за тестовый контроль 10 баллов

№	Вопрос	Вариант ответа
1	Каковы желток и белок у яйца, сваренного в «мешочек»?	а)белок свернувшийся, желток жидкий; б)у скорлупы свернувшийся желток жидкий; в)жидкий белок и жидкий желток.
2	Какова продолжительность созревания и приобретения большей эластичности готового теста	а)1 ч; б)30...40 мин; в)15...20 мин.
3	Какова продолжительность варки вареников?	а)4...5 мин; б)5...8 мин; в)8... 10 мин.
4	В чем причина того, что в процессе варки вареников их форма не сохранилась, появились трещины и вареники раскрылись?	а) тонко раскатали тесто; б)не смазали тесто сырыми яйцами; в)нарушен режим варки
5	Как используют яйца, сваренные всмятку?	а)в горячем виде на завтрак; б)для фаршей; в)для салатов
6	Почему нельзя удлинять продолжительность варки или жаренья яиц?	а) белки распадаются; б)хуже усваиваются; в)белки уплотняются, теряя жидкость.
7	Какой творог (по содержанию жира) используют для приготовления сырников?	а)жирный; б)полужирный; в)обезжиренный
8	В чем причина, если у яичницы на поверхности желтка белые пятна, белок вздулся, есть разрывы?	а) высокая температура жаренья; б)желток посыпали солью; в)пересолили
9	Что произошло, если у яичницы весь желток затянут белой пленкой, практически совсем не виден?	а)белок и желток смешались; б)во время жаренья сковороду накрыли крышкой; в)пережарили
10	В чем причина появления в	а)использовали обезжиренный творог;

сырниках крупинок творога, их расплывания?	б)творог не отжали от лишней влаги и не протерли; в)добавили мало муки
--	--

При выполнении практического задания за каждый правильный ответ выставляется 2 балла, итого максимум за практическое задание 10 баллов

Задание № 1

1. Какое тесто готовят для вареников?
2. Какие фарши готовят для вареников?
3. Назовите виды яиц в зависимости от сроков хранения.
4. Какие изменения происходят в яйцах при тепловой обработке?
5. Рассчитать продукты для 100 порций омлета со шпиком по второй колонке

Сборника рецептов, если используется меланж

Задание №2

1. Почему творог необходим в питании?
2. Каковы сроки хранения блюд из творога?
3. Как влияют добавленные молоко, соль, сахар на процесс свертывания белков яиц?
4. Какое количество меланжа необходимо для приготовления 10 порций омлета при замене яиц, если для 1 порции расходуют 2 яйца II категории массой 46 г?
5. Заменить 100 штук яиц меланжем и яичным порошком.

Задание № 9

1. Перечислите виды яичных продуктов.
2. Дайте определение меланжу и яичному порошку.
3. Из каких технологических операций состоит процесс приготовления вареников с творожным фаршем?
4. При какой температуре хранят полуфабрикаты вареников до варки?
5. Выписать продукты для 40 порций вареников ленивых по второй колонке Сборника рецептов блюд.

Задание №10

1. Как проверяют яйца на доброкачественность?
2. Назовите процессы обработки яичных продуктов (яйца, меланж, яичный порошок).
3. Какие пищевые вещества содержит творог?
4. При какой температуре варят вареники и как определить их готовность?
5. Выписать продукты для 50 порций запеканки из творога с соусом из клюквы по первой колонке Сборника рецептов блюд

Контрольно-оценочные материалы к разделу 3

Устный опрос

Текст задания

1. Чем отличаются террины от других видов сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
2. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из рыбы и морепродуктов?
3. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из рыбы?
4. Какие заготовки и полуфабрикаты используются для приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?
5. Что означает сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из рыбы?
6. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для

приготовления сложных холодных блюд из морепродуктов?

7. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд?

8. Каковы основные показатели органолептической оценки качества морепродуктов?

9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из рыбы?

10. Какие показатели входят в физико-химические исследования для оценки качества сырья сложных холодных блюд из морепродуктов?

11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

Тестируемый опрос

1. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками включает в себя...

- а) заливные изделия;
- б) рубленые изделия;
- в) паштеты;
- г) фаршированные изделия.

2. Котлетная масса для фарширования рыбы не включает в себя...

- а) сливки;
- б) хлеб;
- в) филе;
- г) перец.

3. Для осветления рыбного желе используют оттяжки на основе...

- а) сливок;
- б) белков яиц и уксуса;
- в) белков яиц и лука;
- г) белков яиц и моркови.

4. При отпуске рыбы заливной подбирают соус ...

- а) хрен;
- б) майонез;
- в) тартар;
- г) банкетный.

5. Для приготовления холодных блюд и закусок из рыбы - рулетов в основном используются следующие крупнокусковые полуфабрикаты...

- а) филе без кожи и костей;
- б) филе с кожи без костей;
- в) чистое филе;
- г) рыба потрошёная.

6. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...

- а) желе;
- б) суфле;
- в) паштеты;
- г) рулеты.

7. Фарши и начинки холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов не включает в себя...

- а) желе;
- б) мякоть птицы;
- в) шпик;
- г) орехи.

8. Кнельная масса, используемая для фарширования рыбных галантинов (рулетов) не включает в себя...

- а) сливки;
 - б) белки яиц;
 - в) фарш;
 - г) шпик.
9. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении рыбных галантинов может включать следующие операции...
- а) жарку , варку;
 - б) запекание, варку;
 - в) тушение , варку;
 - г) припускание , варку.
10. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
 - б) обработке на блендоре, мясорубке;
 - в) взбиванию;
 - г) фильтрации.
11. Рыбные хлебцы (террины) включает в рецептуре...
- А) один вид мясного сырья;
 - Б) два вида мясного сырья;
 - В) три вида мясного сырья ;
 - Г) насколько видов мясного сырья.
12. Рыбное суфле включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) чистое филе нежирной рыбы;
 - б) белок яйца;
 - в) сливки;
 - г) масло.
13. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) тосты с горчицей и овощами;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
14. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...
- а) холодные ;
 - б) холодные и горячие;
 - в) холодные из группы майонезов;
 - г) холодные из группы заправок.
15. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика ...
- а) 10-12 С;
 - б) 12-14 С;
 - в) 02-14 С;
 - г) 10-18 С.
16. Гарниром к рыбным рулетам служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) свежие и маринованные овощи;
 - в) овощи с заправками;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
17. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок из рыбы, морепродуктов служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) тосты с овощами и соусами;
 - г) тосты с горчицей и сыром.

18. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы с различными фаршами и начинками не включает в себя...
- а) заливные изделия;
 - б) галантины;
 - в) паштеты;
 - г) фаршированные изделия.
19. Котлетная масса для фарширования рыбы обязательно включает в себя...
- а) сливки;
 - б) хлеб;
 - в) фисташки;
 - г) консервированный горошек.
20. Для осветления рыбного желе не используют оттяжки на основе...
- а) сливок;
 - б) белков яиц и уксуса;
 - в) белков яиц;
 - г) белков яиц и моркови.
21. Соусами к холодным блюдам из рыбы и морепродуктов служат...
- а) холодные яично-масляные;
 - б) холодные и горячие;
 - в) холодные из группы майонезов;
 - г) холодные из группы заправок и дрессингов.
22. Температура отпуска холодных блюд из рыбы и морепродуктов ...
- а) 10-12 С;
 - б) 12-14 С;
 - в) 02-14 С;
 - г) 10-18 С.

Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Для чего необходима проверка электробезопасности механического оборудования?
3. Каков безопасный порядок эксплуатации жарочных шкафов электрических плит?
4. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
5. Каков современный ассортимент сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
6. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
7. Что значит сочетаемость пищевых продуктов при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?
9. Какие основные способы определения качества сырья используются для полуфабрикатов из субпродуктов?
10. Как определяется степень готовности отварных заготовок (мяса) при изготовлении сложных холодных блюд из мяса и субпродуктов?

11. Как определяется степень готовности заготовок органолептическим способом?

Тестируемый опрос

Текст задания

1. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
 - А) Говядину, свинину, телятину.
 - Б) Говядину, свинину, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
 - Г) Говядину, свинину, мясо ягнят.
2. Какие виды мяса можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
 - А) Говядину, свинину, телятину.
 - Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.
 - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
 - Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды мясных продуктов можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – ассорти мясного с гарниром и соусом?
 - А) Говядину, телятину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
 - Б) Говядину, свинину, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, телятину.
 - Г) Говядину, свинину, язык говяжий, язык свиной, язык бараний.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
 - А) Поросёнок, свинину, шпик, яйца, фисташки.
 - Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
 - Г) Говядину, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из мяса – террина?
 - А) Мясо кролика, свинину, бекон, сливки.
 - Б) Говядину, шпик, яйца, фисташки, баранину.
 - В) Говядину, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
 - Г) Говядину, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.
6. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?
 - А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
 - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
7. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?
 - А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
8. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?
 - А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
 - Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
 - В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
 - Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы

солёные, желе мясное.

9.Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?

- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
- В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.

10.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

11.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

12.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

13.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

14.При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...

- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
- б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
- в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
- г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.

15.При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного с гарниром после охлаждения жареное мясо нарезают...

- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.
- б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.
- в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.
- г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.

16.При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного с гарниром после охлаждения варёное мясо нарезают...

- а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
- б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
- в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куска на порцию.
- г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куска на порцию.

17.При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного его варят...

- а) ... в подсоленной воде 1.5-2 часа.
- б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
- в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
- г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.

18. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного с гарниром его варят...

- а) ... в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.
- б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.
- в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.
- г) ... в воде 0.5-1 час.

19. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного его жарят...

- а) ... 1.5-2 часа.
- б) ... 1-2 часа.
- в) ... 2.5-3 часа.
- г) ... 0.5-1 час.

20. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса заливного используют мясо...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... тушённое.

21. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса отварного используют мясо...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... тушённое.

22. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – мяса жареного используют мясо...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... жареное.

23. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – поросёнка фаршированного полуфабрикат...

- а) ... отваривают.
- б) ... припускают.
- в) ... запекают.
- г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – террина используют вид тепловой обработки...

- а) ... варку.
- б) ... комбинированный.
- в) ... простой.
- г) ... тушение.

25. При приготовлении сложного холодного блюда из мяса – суфле используют мясо...

- а) ... говядины
- б) ... телятины.
- в) ... свинины.
- г) ... баранины.

**Организация и технология приготовления
сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и
субпродуктов птицы**

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов мяса птицы?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?
4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных блюд из субпродуктов птицы?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи и субпродуктов птицы?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы и дичи?

Тестирование

Текст задания

1. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
А) Курицу, свинину, телятину.
Б) Говядину, свинину, баранину.
В) Курицу, индейку, гуся.
Г) Говядину, свинину, индейку, гуся.
2. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
А) Курицу, индейку, гуся.
Б) Говядину, свинину, баранину, телятину.
В) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
Г) Говядину, свинину, мясо ягнят, мясо поросят.
3. Какие виды птицы можно использовать для приготовления сложного холодного блюда – ассорти мясного с гарниром и соусом?
А) Курицу, индейку.
Б) Говядину, свинину, баранину.
В) Курицу.
Г) Курицу, цыплёнка, индейку, гуся.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
А) Курицу, свинину, шпик, яйца, фисташки.
Б) Курицу, шпик, яйца, фисташки, баранину.
В) Курицу, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
Г) Курицу, шпик, яйца, фисташки, мясо ягнят.

5.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного блюда из птицы – террина?

- А) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки.
- Б) Мясо индейки, шпик, яйца, фисташки, баранину.
- В) Мясо индейки, мясо поросят, шпик, яйца, фисташки.
- Г) Мясо индейки, свинину, бекон, сливки, мясо ягнят.

6.Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- Б) Овощи отварные, овощи солёные, овощи свежие, желе мясное.
- В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.

7.Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?

- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
- В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.

8.Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
- В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.

9.Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?

- А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
- Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
- В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
- Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.

10.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

11.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

12.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

13.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?

А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.

Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.

В) Соус хрен.

Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

14. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром после охлаждения варёное мясо нарубают...

а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.

б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.

в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.

г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.

15. При отпуске сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром после охлаждения жареную птицу порционируют...

а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками.

б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками.

в) ...наискось волокон тонкими ломтиками.

г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками.

16. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром после охлаждения варёное мясо птицы нарезают...

а) ...поперёк волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.

б) ...вдоль волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.

в) ...наискось волокон тонкими ломтиками по 1-2 куса на порцию.

г) ...поперёк волокон толстыми ломтиками по 1-2 куса на порцию.

17. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной его варят...

а) ... в подсоленной воде 1.5-2 часа.

б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.

в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.

г) ... в подсоленной воде 0.5-1 час.

18. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром его варят...

а) ... в воде 1.5-2 часа, соль добавляют в конце.

б) ... в подсоленной воде 1-2 часа.

в) ... в подсоленной воде 2.5-3 часа.

г) ... в воде 0.5-1 час.

19. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной её жарят...

а) ... 1.5-2 часа.

б) ... 1-2 часа.

в) ... 2.5-3 часа.

г) ... 0.5-1 час.

20. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной используют мясо птицы...

а) ... отварное.

б) ... припущенное.

в) ... запечённое.

г) ... тушённое.

21. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной используют мясо птицы...

а) ... отварное.

б) ... припущенное.

в) ... запечённое.

г) ... тушённое.

22. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной используют

мясо птицы...

- а) ... отварное.
- б) ... припущенное.
- в) ... запечённое.
- г) ... жареное.

23. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной полуфабрикат...

- а) ... отваривают.
- б) ... припускают.
- в) ... запекают.
- г) ... тушат.

24. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – террина используют вид тепловой обработки...

- а) ... варку.
- б) ... комбинированный.
- в) ... простой.
- г) ... тушение.

25. При приготовлении сложного холодного блюда из птицы – суфле используют такие виды птицы как...

- а) ... курицу, гуся, цыплёнка.
- б) ... курицу, утку, , индейку, цыплёнка.
- в) ... курицу, утку, цыплёнка.
- г) ... курицу, цыплёнка.

26. Ассортимент холодных блюд и закусок из птицы , дичи и кролика не включает в себя...

- а) желе;
- б) суфле;
- в) паштеты;
- г) рулеты.

27. Фарши и начинки холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика не включает в себя...

- а) желе;
- б) мякоть птицы;
- в) шпик;
- г) орехи.

28. Кнельная масса, используемая для фарширования галантинов (рулетов) не включает в себя...

- а) сливки;
- б) белки яиц;
- в) фарш;
- г) шпик.

29. Для приготовления рулетов из птицы, дичи и кролика чаще используют следующие части тушек...

- а) крылышки;
- б) шеи;
- в) филе;
- г) окорочка.

30. Тепловая обработка полуфабриката при приготовлении галантинов может включать следующие операции...

- а) жарку , варку;
- б) запекание, варку;
- в) тушение , варку;

- г) припускание , варку.
31. Паштеты подвергаются такой механической обработке как...
- а) измельчению;
 - б) обработке на блендоре, мясорубке;
 - в) взбиванию;
 - г) фильтрации.
32. Суфле из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика включает в рецептуре обязательный компонент...
- а) шпик;
 - б) белок яйца ;
 - в) сливки;
 - г) масло.
33. Гарниром к терринам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) тосты с горчицей и овощами;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
34. Соусами к блюдам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) холодные ;
 - б) холодные и горячие;
 - в) холодные из группы майонезов;
 - г) холодные из группы заправок.
35. Температура отпуска холодных блюд и закусок из птицы , дичи и кролика ...
- а) 10-12 С;
 - б) 12-14 С;
 - в) 02-14 С;
 - г) 10-18 С.
36. Гарниром к рулетам из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы , дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) овощи с заправками;
 - г) тосты с горчицей и сыром.
37. Гарниром к фаршированным филе из ассортимента холодных блюд и закусок и птицы, дичи и кролика служат...
- а) тосты с горчицей и соусом;
 - б) тосты с горчицей и маслом;
 - в) тосты с овощами и соусами;
 - г) тосты с горчицей и сыром.

Организация и технология приготовления сложных холодных соусов

Устный опрос

Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?
2. Какое холодильное оборудование используется для хранения сырья и полуфабрикатов соусов, дрессингов, маринадов?
3. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации холодильных шкафов?

4. Какие требования техники безопасности нужно соблюдать при эксплуатации электрических мясорубок?
5. Каков порядок безопасной эксплуатации электрических плит?
6. По какому принципу маркируется производственный инвентарь?
7. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
8. Какие дополнительные ингредиенты чаще всего используются для приготовления сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
9. Отличаются ли показатели оценки качества сырья от других видов сложных холодных соусов, дрессингов, маринадов?
10. Каковы основные показатели органолептической оценки качества холодных соусов, дрессингов, маринадов?

Тестируемый опрос

Текст задания

1. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?
 - А) Майонез с корнишонами.
 - Б) Соус хрен различных способов приготовления.
 - В) Горчицу столовую.
 - Г) Соус хрен.
2. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
 - А) Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
 - Б) Майонез с корнишонами, соус хрен.
 - В) Майонез с корнишонами.
 - Г) Майонез.
3. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?
 - А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.
 - В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
 - Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.
4. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?
 - А) Майонез, желе мясное.
 - Б) Майонез, желе рыбное.
 - В) Майонез, желе мясное или рыбное.
 - Г) Майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.
5. Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?
 - А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
 - Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
 - Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.
6. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
 - А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
 - Б) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
 - В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
 - Г) Майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
7. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из

птицы – птицы отварной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, соус хрен.

8.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.

9.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
- Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
- В) Соус хрен.
- Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

10.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из рыбы – рыбы отварной с гарниром?

- А) Майонез с корнишонами.
- Б) Соус хрен различных способов приготовления.
- В) Горчицу столовую.
- Г) Соус хрен.

11.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?

- А) Майонез, майонез с корнишонами, соус хрен.
- Б) Майонез с корнишонами, соус хрен.
- В) Майонез с корнишонами.
- Г) Майонез.

12.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – майонез?

- А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- Б) Масло растительное, яйца, сахар, уксус.
- В) Масло растительное, горчицу столовую, сахар, уксус 9 %.
- Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, соль, уксус.

13.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – банкетного?

- А) Майонез, желе мясное.
- Б) Майонез, желе рыбное.
- В) Майонез, желе мясное или рыбное.
- Г) Майонез с корнишонами, желе мясное или рыбное.

14.Какие виды сырья можно использовать для приготовления сложного холодного соуса – заправки горчичной?

- А) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, соль, перец чёрный молотый, уксус 3 %.
- Б) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- В) Масло растительное, яйца, соль, горчицу столовую, сахар, уксус 3 %.
- Г) Масло растительное, яйца, горчицу столовую, перец чёрный молотый, сахар, уксус 3 %.

15.Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?

- А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе мясное.
- Б) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.

- В) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен, желе рыбное.
Г) Майонез с корнишонами, соус хрен, желе мясное.
16. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, желе мясное.
17. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи и плоды маринованные, овощи консервированные, грибы солёные, желе мясное.
18. Какие виды гарниров можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
А) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе мясное.
Б) Овощи отварные, грибы солёные, овощи консервированные, овощи свежие.
В) Овощи отварные, овощи солёные, овощи консервированные, желе рыбное.
Г) Овощи отварные, овощи маринованные, овощи консервированные, овощи свежие.
19. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы фаршированной?
А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.
20. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы отварной с гарниром?
А) Майонез с корнишонами, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез с хреном, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, соус хрен.
21. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы жареной с гарниром?
А) Майонез с корнишонами, майонез, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Майонез с желе, майонез, соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, майонез, соус хрен.
22. Какие виды соусов можно использовать для отпуска сложного холодного блюда из птицы – птицы заливной с гарниром?
А) Майонез с корнишонами, майонез с хреном, соус хрен.
Б) Майонез с зеленью, майонез с хреном, соус хрен.
В) Соус хрен.
Г) Майонез со сметаной, майонез с хреном, соус хрен.

Контрольно-оценочные задания по разделу 4

Устный опрос, решение задач Текст задания

1. Какие направления производства сложных холодных десертов в современной

кулинарии являются наиболее актуальными?

2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных десертов?

3. Чем отличаются основные и дополнительные ингредиенты в производстве сложных холодных десертов?

4. Каков безопасный порядок эксплуатации холодильного оборудования?

5. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных десертов?

6. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных холодных десертов?

7. Где осуществляется технологический процесс приготовления сложных холодных заливных десертов?

8. Какие основные участки (линии) выделяются в холодных цехах для приготовления сложных холодных десертов?

9. Каким оборудованием должны оснащаться холодные цеха для приготовления сложной сложных холодных десертов?

10. Каким производственным инвентарём должны оснащаться цеха для приготовления сложных холодных десертов?

11. Кто выполняет приготовление сложных холодных десертов?

12. Расчет массы сырья для приготовления компота из свежих яблок на 20 порций, выход 1 порции 200 г. .

13. Расчет массы сырья для приготовления молочного киселя на 50 порций, выход 1 порции 150г.

14. Расчет массы сырья для приготовления мусса клюквенного на 35 порций, выход 1 порции 100г.

15. Расчет массы сырья для приготовления желе из апельсинов на 37 порций, выход 1 порции 100г.

16. Расчет массы сырья для приготовления пудинга сухарного на 25 порций, выход 1 порции 200г.

17. Расчет массы сырья для приготовления яблок печеных на 50 порций, выход порции 75г.

18. Определить сколько порций киселя молочного, выходом 150г. можно приготовить из молока массой 3 кг.

19. Определить сколько порций мусса клюквенного, выходом 200г можно приготовить при наличии 2.5 кг клюквы.

20. Определить сколько порций мусса лимонного, выходом 100г можно приготовить при наличии 450г желатина.

21. Определить сколько порций пудинга сухарного, выходом 200г. можно приготовить при наличии 2.5кг сухарей.

22. Приготовление изделий из слоеного теста для сложных холодных десертов.

23. Приготовление изделий из заварного теста для сложных холодных десертов.

24. Приготовление изделий из песочного теста для сложных холодных десертов.

25. Приготовление изделий из бисквитного теста для сложных холодных десертов.

26. Приготовление изделий из сдобного теста для сложных холодных десертов.

27. Приготовление изделий из дрожжевого теста для сложных холодных десертов.

28. Контроль качества и безопасности холодных десертов.

29. Контроль качества и безопасности горячих десертов.

30. Начинки для отдельных холодных и горячих десертов

31. Соусы для отдельных холодных и горячих десертов

32. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.

33. Правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
Правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов.

Тестируемый опрос

Контрольная работа № 1

Вариант 1

1. К желированным взбитым блюдам относятся:
 - а) муссы, самбуки, кисели;
 - б) муссы, самбуки, желе;
 - в) муссы, самбуки, кремы;
 - г) муссы, самбуки, сливки.
2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...
 - а) 100 г на 1 кг киселя;
 - б) 30 г на 1 кг киселя;
 - в) 50 г на 1 кг киселя;
 - г) 80 г на 1 кг киселя.
3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...
 - а) А;
 - б) С;
 - в) В;
 - г) Е.
4. Мозаичное желе представляет собой...
 - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
 - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
 - в) желе из нескольких слоев;
 - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
5. Чем отличается мусс от желе?
 - а) добавляются желтки и растираются;
 - б) добавляются белки и взбиваются;
 - в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
 - г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
 - а) 20 % жирности;
 - б) 36 % жирности;
 - в) 35 % жирности;
 - г) 10 % жирности.
7. Температура подачи горячих сладких блюд:
 - а) 45°C;
 - б) 55°C;
 - в) 65°C;
 - г) 40°C.
8. К желированным сладким блюдам относятся:
 - а) компоты, кисели, самбуки, желе;
 - б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
 - в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
 - г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение.

10. Для приготовления мусса без желатина используют:

- а) толокно;
- б) яично-молочную смесь;
- в) взбитые белки;
- г) манную крупу.

11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят водой, нагревают до кипения и при помешивании вливают какао. Смесь доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде.

12. При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с...

- а) солью;
- б) манной крупой;
- в) желатином;
- г) сахаром.

13. Какие продукты используют при приготовлении самбуков?

- а) фруктовое пюре;
- д) взбитые желтки;
- б) сахар;
- е) взбитые белки;
- в) агароид;
- ж) шафран;
- г) масло сливочное;
- з) желатин.

14. Какой хлеб используют для приготовления летнего пудинга?

- а) черный хлеб;
- б) хлеб с тмином;
- в) пшеничный хлеб;
- г) хлеб с черносливом.

15. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?

- а) картофельный;
- б) рисовый;
- в) пшеничный;
- г) кукурузный.

16. Какие специи можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» (необходимо указать не менее 5 специй)?

17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:

- а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;
- б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
- в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
- г) осуществляют отпуск;
- д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
- е) желатин заливают холодной кипяченой водой, оставляют для набухания;
- ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;
- з) мезгу закладывают в кипящую воду.

18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:

- 1) консервированные плоды;
- 2) яблоки;

- 3) белок яйца;
- 4) чернослив;
- 5) красное вино;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) масло сливочное;
- 9) мята;
- 10) крахмал;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) лавровый лист;
- 14) вода.

19. Установите соответствие:

- 1) холодные сладкие блюда;
- а) мусс;
- 2) горячие сладкие блюда;
- б) суфле;
- в) самбук;
- г) пудинги;
- д) кисель;
- е) блюда из яблок;
- ж) каши сладкие;
- з) тирамису.

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- 1) желе;
- 2) мусс;
- 3) самбук;
- 4) крем.
- а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;
- б) прозрачная студнеобразная масса;
- в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;
- г) взбитое желе густой пенообразной консистенции.

Вариант 2

1. При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...

- а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
- г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.

2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...

- а) 80 г на 1 кг киселя;
- б) 50 г на 1 кг киселя;
- в) 30 г на 1 кг киселя;
- г) 100 г на 1 кг киселя.

3. Самбук – разновидность...

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;
- г) мусса.

4. Многослойное желе представляет собой...

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;

- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
- в) желе из нескольких слоев разного цвета;
- г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

5. Чем отличается самбук от мусса?

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...

- а) яично-сметанную смесь;
- б) яично-молочную смесь;
- в) яично-сахарную смесь;
- г) яично-ванильную смесь.

7. Температура подачи мороженого:

- а) 4-6°C;
- б) 10-14°C;
- в) 8-10°C;
- г) 0-2°C.

8. Как подразделяют кисели по консистенции?

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

9. Определите последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
- б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
- в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
- г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

10. Укажите верное соотношение желатина и воды для его подготовки?

- а) 1:10;
- б) 1:20;
- в) 1:8;
- г) 1:5.

11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

Стушенное молоко смешивают с кипяченной водой и цельным молоком, разводят этой смесью яйца, растертые с сахаром, прогревают 10 мин при температуре 85-90°C, охлаждают и вводят коньяк.

12. Что способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок?

- а) повышение температуры;
- б) понижение температуры;
- в) посуда, в которой происходит взбивание;
- г) добавление желатина.

13. Какие продукты используют при приготовлении муссов?

- а) фруктовый сироп;
- д) взбитые желтки;
- б) сахар;
- е) взбитые белки;
- в) агароид
- ж) шафран;
- г) масло сливочное
- з) желатин;

14. Какой сыр используют для приготовления тирамису?
- а) моцарелла;
 - б) твердый «Российский»;
 - в) сулугуни;
 - г) маскарпоне.
15. Как подготавливают мак для приготовления блюда «мусс из мака»?
- а) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахарной пудрой;
 - б) ошпаривают и пропускают через мясорубку с желатином;
 - в) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахаром;
 - г) ошпаривают и пропускают через мясорубку с манной крупой.
16. Что можно использовать для ароматизации парфе (необходимо указать не менее 5 ингредиентов)?
17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:
- а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
 - б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;
 - в) при взбивании вводят растопленный желатин;
 - г) смесь взбивают;
 - д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
 - е) добавляют йогурт;
 - ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;
 - з) аккуратно вводят белки и перемешивают.
18. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:
- 1) мука;
 - 2) яйца;
 - 3) сыр маскарпоне;
 - 4) пломбир;
 - 5) сахарная пудра;
 - 6) сахар;
 - 7) сметана;
 - 8) плоды консервированные;
 - 9) шпинат;
 - 10) сметана;
 - 11) сливки
 - 12) лимонная кислота;
 - 13) сироп консервированного компота;
 - 14) вода.
19. Установите соответствие:
- 1) кисель;
 - а) из сухофруктов;
 - 2) компот;
 - б) молочный;
 - 3) самбук;
 - в) клюквенный;
 - 4) мусс.
 - г) абрикосовый;
20. Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:
- а) протираение;
 - б) очистка, нарезка яблок;
 - в) варка;
 - г) соединение с отваром и сахаром;
 - д) заваривание крахмала.

Контрольная работа №2

1 вариант

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Подлежат ли хранению взбитые сливки и сметана?
 - а) нет
 - б) да
2. Из чего получают желатин?
 - а) из костей
 - б) из морской водоросли
3. В каком виде используют натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи?
 - а) в свежем виде
 - б) в замороженном виде
4. Сколько часов настаивают компот из сухофруктов?
 - а) 2ч
 - б) 5ч
 - в) 10ч
5. Для чего поверхность киселя посыпают сахарным песком ?
 - а) песок поглощает влагу на поверхности, не давая испаряться
 - б) сахар препятствует образованию поверхностной пленки
6. В каком веке появился чай в России?
 - а) XVII в
 - б) XIX в
7. Многослойное желе представляет собой...
 - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
 - б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;
 - в) желе из нескольких слоев разного цвета;
 - г) желе одноцветное в формочках с украшениями.
8. Что используют для варки кофе?
 - а) турки
 - б) кофейник
 - в) кофеварки
 - г) специальные кастрюльки
9. Перечислить способы приготовления и подачи кофе?
 - а) кофе черный (по-турецки)
 - б) кофе с молоком
 - в) кофе по-венски
 - г) кофе по-варшавски
 - д) кофе гляссе
10. Какая температура подачи сладких холодных горячих блюд?
 - а) 12-14 С а) 50-55 С
 - б) 20-14 С б) 65-70 С
11. Какие продукты используют для сладких соусов?
 - а) свежие плоды
 - б) свежие ягоды
 - в) джем
 - г) варенье
12. Какое вещество добавляют в крем для застывания?
 - а) желатин
 - б) агар
13. Для приготовления густых киселей берут крахмала...

- а) 100 г на 1 кг киселя;
- б) 30 г на 1 кг киселя;
- в) 50 г на 1 кг киселя;
- г) 80 г на 1 кг киселя

14. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?

- а) теряют аромат;
- б) поглощают посторонние запахи;
- в) разрушаются вкусовые вещества.

15. При какой температуре подают горячие напитки?

- а) не ниже 100 °С;
- б) не ниже 75 °С;
- в) не ниже 65 °С.

2 вариант

1. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?

- а) картофельный;
- б) рисовый;
- в) пшеничный;
- г) кукурузный

2. Самбук – разновидность...

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;
- г) мусса.

3. В каком веке появился кофе в России?

- а) XX в
- б) XIX в

4. Чем отличается самбук от мусса?

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

5. Температура подачи мороженого:

- а) 4-6°С;
- б) 10-14°С;
- в) 8-10°С;
- г) 0-2°С.

6. Как подразделяют кисели по консистенции?

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

7. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...

- а) А;
- б) С;
- в) В;
- г) Е.

8. Мозаичное желе представляет собой...

- а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
- б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;

- в) желе из нескольких слоев;
г) желе одноцветное в формочках с украшениями
9. Чем отличается мусс от желе?
а) добавляются желтки и растираются;
б) добавляются белки и взбиваются;
в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
г) взбивается охлажденный сироп со сливками.
10. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
а) 20 % жирности;
б) 36 % жирности;
в) 35 % жирности;
г) 10 % жирности.
11. Температура подачи горячих сладких блюд:
а) 45°C;
б) 55°C;
в) 65°C;
г) 40°C.
12. К желированным сладким блюдам относятся:
а) компоты, кисели, самбуки, желе;
б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;
в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;
г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.
13. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;
г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение.
14. 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.
15. Каковы масса и температура отпуска киселей?
а) 180 г, $t \sim 20$ °C;
б) 200 г, $t \sim 15$ °C;
в) 250 г, $t = 8$ °C.

Эталон ответов к тесту

Вопрос Ответ

2 вариант

1-а

1-г

2-а

2-в

3-а.

3-б

4-в

4-в

5-б

5-а

6-а

6-в
7-в
7-б
8-а.
8-а
9-а,б,в,г,д
9-в
10-а
10-в
11-а,б,в,г
11-б
12-а,б
12-в
13-г
13-б
14-б
14-б
15-б
15-б

Критерии оценок

Один правильный ответ-1 балл

14-15 баллов -отлично

11-13 баллов -хорошо

8-10 баллов -удовлетворительно

Менее 7 баллов – неудовлетворительно

**Контрольно-оценочные материалы для зачета
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар**

Вариант №1

1. К желированным взбитым блюдам относятся:

- а) муссы, самбуки, кисели;
- б) муссы, самбуки, желе;
- в) муссы, самбуки, кремы;
- г) муссы, самбуки, сливки.

2. Чем отличается мусс от желе:

- а) добавляются желтки и растираются;
- б) добавляются белки и взбивается;
- в) взбивается охлажденный сироп с желатином;
- г) взбивается охлажденный сироп со сливками?

3. Эти бутерброды напоминают по форме мелкие пирожные, их длина или диаметр 3,5-4,5 см.

- а) тартинки;
- б) сэндвичи;
- в) канапе;
- г) крутоны.

4. Для отпуска салатов-коктейлей используют:

- а) салатники, фужеры;

- б) закусочные тарелки, салатники;
- в) салатники, вазочки;
- г) фужеры, креманки.

5. Как называется целая курица, фаршированная кнельной массой

- а) по-столичному;
- б) фромаж;
- в) галантин;
- г) шофруа?

6. Установите соответствие:

- | | |
|-----------|-------------------|
| 1) кисель | а) из сухофруктов |
| 2) компот | б) молочный |
| 3) самбук | в) клюквенный |
| 4) мусс | г) абрикосовый |

7. Из общего списка выбрать продукты, которые относятся к паштету из печени:

- а) лук репчатый
- б) растительное масло
- в) печень
- г) морковь
- д) томатное пюре
- е) масло сливочное
- ж) хлеб пшеничный
- з) шпик

8. Установить соответствие:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1) холодные сладкие блюда | а) мусс |
| 2) горячие сладкие блюда | б) суфле |
| | в) самбук |
| | г) пудинги |
| | д) кисель |
| | е) блюда из яблок |
| | ж) каши сладкие |

9. Из общего списка выбрать продукты, которые не относятся к жульену из грибов:

- а) помидоры
- б) сухари
- в) масло
- г) говядина
- д) грибы
- е) сыр
- ж) сметанный соус
- з) вино

10. Вытекающие излишки теста при выпекании вафельных листов называются

- а) подтеки
- б) отеки
- в) упеки

11. В состав опары не входят

- а) дрожжи;
- б) мука;
- в) яйца;

12. Разрыхлитель блинного теста – это

- а) дрожжи
- б) сода питьевая
- в) аммоний

13. Недостаточная расстойка изделий из дрожжевого теста может привести к:

- а) кислому вкусу готовых изделий
- б) отсутствию глянца
- в) трещинам на поверхности

14. Волованы готовят из

- а) слоеного теста
- б) заварного теста
- в) песочного теста

15. Для уменьшения клейковины в бисквитном тесте часть муки можно заменить

- а) манной крупой
- б) крахмалом
- в) сахаром

16. Обминка дрожжевого теста необходима для

- а) выделения влаги
- б) удаления избытка CO₂
- в) клейстеризации крахмала.

17. Крем, в который входит яично-молочный сироп, называется

- а) гляссе
- б) шарлот
- в) новый

18. Приготовление слоеного теста состоит из операций

- а) замеса теста, обминки, слоеобразования
- б) замес теста, расстойки, выпечки
- в) замеса теста, подготовки масла, слоеобразования

19. «Отсдобка» - это

- а) введение сдобы в дрожжевое тесто в два приема
- б) введение сдобы в дрожжевое тесто в один прием
- в) введение сдобы в бездрожжевое тесто в два приема

20. Крошковому пирожному относится

- а) «Картошка» глазированная
- б) «Заварные трубочки»
- в) «Буше»

21. Первичная обработка картофеля (ручной способ) состоит из следующих операций:

- а) сортируют
- в) _____
- д) _____

б) _____

22. Пропиши способы жарки пищевых продуктов при приготовлении блюд:

- а) жарка основным способом
- б) жарка _____
- в) жарка _____
- г) жарка _____
- д) жарка _____

23. Пропиши способы варки пищевых продуктов при приготовлении блюд:

- а) варка основным способом
- б) варка _____
- в) варка _____
- г) варка _____
- д) _____

24. Полуфабрикаты из котлетной рыбной массы:

- а) кругляши
- б) биточки
- в) антрекот
- г) лангет

25. Соотнесите способы нарезки мяса с названием блюд:

столбец 1	столбец 2
Способы нарезки мяса	Название блюд
а) крупнокусковые	1. биточки
б) мелкокусковые	2. бефстроганов
в) рубленая масса	3. ростбиф
г) котлетная масса	4. бифштекс

	Ответ
а	
б	
в	
г	

Вариант №2

1. Самбук - разновидность...

- а) киселя;
- б) крема;
- в) желе;
- г) мусса.

2. Укажите бутерброды, которые готовят с отварным костным мозгом:

- а) тартинки;
- б) сэндвичи;
- в) канапе;
- г) крутоны - муаль.

3. Для салата столичного используется:

- а) мясо;
- б) рыба;
- в) птица;
- г) субпродукты.

4. Для блюда «Рыба в томатном маринаде» маринад готовится из следующих продуктов:

- а) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, бульон, специи;

- б) лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;
- в) морковь, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи;
- г) морковь, лук репчатый, масло растительное, томат, уксус, бульон рыбный, специи.

5. Для паштета из печени все продукты обжариваются:

- а) на сливочном масле;
- б) на шпике;
- в) на растительном масле;
- г) на кулинарном жире.

6. Разделка дрожжевого теста состоит из операций

- а) отделка, промежуточная расстойка, смазывание льезоном
- б) деление, подкатка, промежуточная расстойка, формовка, окончательная расстойка.
- в) деление, отделка, выпечка, расстойка

7. Процесс введения сдобы в дрожжевое тесто в два приема, называется

- а) брожение
- б) отсдобка
- в) отделка

8. В белковый крем для устойчивости структуры добавляют

- а) ванилин
- б) лимонную кислоту
- в) яичный желток

9. При недостаточном времени выпечки бисквитного полуфабриката образуется

- а) закал
- б) притиски
- в) отеки

10. Разрывы на поверхности заварного полуфабриката образуются за счет

- а) жидкой консистенции
- б) высокой температуры выпечки
- в) низкой температуры выпечки

11. Муку, при подготовке масла для слоеного полуфабриката, добавляют, для того чтобы

- а) восстановить клейковину
- б) связать влагу масла
- в) склеились слои

12. Тесто, которое замешивают без муки, называется

- а) белковое
- б) заварное
- в) слоеное

13. Заварное тесто выпекают на противнях

- а) смазанных растительным маслом
- б) посыпанных мукой
- в) смоченных водой

14. Выбери и впиши в таблицу признаки доброкачественности мяса:

- а) упругая консистенция,

- б) дряблая консистенция,
- в) от тёмно-красного цвета до коричневого,
- г) цвет светло-розовый до красного,
- д) поверхность туши имеет сухую корочку,
- е) липкая скользкая поверхность.

15 Отметь буквой «С» – санитарно-технические требования, буквой «Т» – правила безопасной работы:

- а) руки мыть с мылом,
- б) горячую посуду с плиты снимать прихватками,
- в) надеть фартук и колпак,
- г) включать электрооборудование сухими руками,
- д) под косынку заправить волосы.
- е) мясо проталкивать специальным толкачом.

16. Доброкачественность рыбы определяют:

Ответ	а) по глазам
	б) по хвосту
	в) по плавникам

17 Доброкачественность яиц проверяется:

Ответ	а) овоскопом
	б) зеркалом
	в) ножом

18. Для приготовления котлетной массы из говядины используют:

- а) пшеничный хлеб
- б) лук
- в) морковь
- г) рыбу

19. Обработку замороженной домашней птицы начинают:

- а) с нарезки на полуфабрикаты
- б) с оттаивания
- в) с потрошения
- г) с промывания

20. Выбери и впиши виды комбинированной тепловой обработки мяса:

- а) запекание
- б) соление
- в) варка
- г) замораживание
- д) брезирование
- е) тушение

21. Выбери и впиши в таблицу показатели органолептической оценки готового блюда:

- а) внешний вид
- б) цвет
- в) копчение
- г) запах
- д) варка
- е) вкус

	Ответ
1	
2	
3	
4	

5	
6	
7	

22. Определить правильную последовательность приготовления песочного теста (ручной способ):

- а) добавляют в муку яично-масляную смесь
- б) в яйцо добавляют аммоний углекислый
- в) в просеянной муке делают углубление
- г) смешивают масляную смесь с яйцом
- д) сахар с маслом растирают до бела
- е) замешивают тесто
- ж) производят первичную обработку всех продуктов.

23. Выбери правила техники безопасности при работе жарочного шкафа:

- 1) проверить внутри наличие посторонних предметов,
- 2) при открытии дверцы, лицо отворачивать в сторону,
- 3) пользоваться резиновыми перчатками,
- 4) работать осторожно, чтобы не получить ожогов,
- 5) снимать противни мокрой тряпкой.

24. Выбери и впиши правила техники безопасности при работе с ножом:

- 1) мыть нож осторожно, только тряпкой,
- 2) размахивать ножом во время работы,
- 3) нож подавать ручкой вперёд,
- 4) нож должен быть тупым,
- 5) нож должен быть маркирован.

25. Дополните предложения

1. Тесто замешивают в машине.
2. Мука является основным сырьём для изделий.
3. Время брожения опары часа.
4. Картофель после очистки машиной
5. Самые маленькие _____ называют канапе.
6. Морковь – это _____ овощи.
7. Щука относится к _____ видам рыб.
8. Пищевая сода _____ разрыхлитель.

Ответы:

Вариант 1	Вариант 2
б	г
в	г
б	в
а	г
в	б
1-в 2-а 3-г 4-б	б
А, б, в, г, е, з	б

1 – а, б, в 2 – г, д, ж, е	б
А, б, г, з	а
а	б
в	б
б	а
в	в
а	А,г,д
б	С – а, в, д Т – б, г, е
б	А
а	А
в	А
а	Б
а	А, д,е
Сортировка, мойка очистка, нарезка	А, г, б, е
Во фритюре На огне На вертеле Ик-нагрев	Ж, в, д, б, г, а, е
На пару Припускание Под давлением Свч варка	1,2, 4
б	1, 3, 5
А – 3 Б – 2 В – 4 Г - 1	1.тестомесильная 2.приготовления кондитерских 3. 2 – 3 часа 4. дочищают 5. бутерброды 6. корнеплодные 7. чешуйчатым 8. химический

**Контрольно-оценочные задания
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**

1. Пряники-это:

- a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью;
- b) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;
- c) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;
- d) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;
- e) свернутые пласты, прослоенные начинкой.

2. Что произойдет при значительном уменьшении влажности начинок?

- a) снижается качество начинки;
- b) увеличивается качество начинки;
- c) улучшается усвояемость;
- d) увеличивается качество сахара;
- e) увеличивается качество муки.

3. Рулеты-это:

- a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью;
- b) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;
- c) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;
- d) свернутые пласты, прослоенные начинкой;
- e) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги.

4. В качестве химических разрыхлителей для приготовления кондитерского теста используют:
- a) лактат натрия;
 - b) сушеные дрожжи;
 - c) закваски;
 - d) гидрокарбонат натрия, карбонат аммония;
 - e) ферментные препараты.
5. Какого вида полуфабрикатов, для изготовления пирожных и тортов не существует?
- a) заварной;
 - b) бисквитный;
 - c) молочный;
 - d) слоеный;
 - e) сахарный.
6. Жиры придают тесту
- a) пластичность;
 - b) эластичность;
 - c) упругость;
 - d) липкость;
 - e) вязкость.
7. Диетические яйца имеют массу не менее:
- a) 46г
 - b) 44 г
 - c) 47 г
 - d) 50 г
 - e) 52 г.
8. Дрожжи относят:
- a) к химическим разрыхлителям
 - b) к биологическим разрыхлителям
 - c) к механическим разрыхлителям.
9. Температура выпечки белкового воздушного полуфабриката:
- a) 100 -110 градусов
 - b) 130 – 190 градусов
 - c) 220 градусов.
10. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода:
- a) белковый заварной
 - b) белковый сырцовый
 - c) крем «Зефир».
11. Как выпекают воздушно- ореховый п/ф для торта «Киевский»:
- a) две лепёшки круглой формы
 - b) две лепёшки овальной формы
 - c) две лепешки квадратной формы.
12. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
- a) разрыхление теста
 - b) придание вкуса
 - c) укрепление клейковины
 - d) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.
13. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
- a) кориандр
 - b) тмин
 - c) ваниль.

14. Перед использованием муку
- просеивают
 - перемешивают
 - разводят водой.
15. Для приготовления кремов используют сливки жирностью(%):
- 20
 - 15
 - 10
 - 35.
16. Цукаты-это:
- уваренные в сиропе и высушенные фрукты
 - фарш с яйцом и зеленым луком
 - целые или нарезанные кусочками фрукты, сваренные в сиропе и глазированные в тиражном сахаре.
17. Желирующим веществом является:
- крахмал
 - мука
 - желатин
 - агар.
18. В каком соотношении нужно смешивать плоды с сахаром для приготовления по-видла с последующей его пастеризацией:
- 1:1
 - 0,8:1
 - 1:1,5.
19. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?
- мастики
 - глазури
 - желе
 - кремы.
20. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?
- 36 часов
 - 72 часа
 - 24 часа.
21. Какие способы производства белкового крема вам известны:
- Сырцовый
 - Сбивной
 - Ускоренный
 - Заварной.
22. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?
- 10 – 12г
 - 45 – 50г
 - 140 – 150г
 - 70 – 80г.
23. Коврижку молочную готовят из теста:
- песочного
 - сдобного пресного
 - слоеного
 - пряничного.
24. Продукты для приготовления воздушного полуфабриката:
- сахар-песок, яйца (белки), ванильная пудра
 - сахарная пудра, яйца, сода
 - сахар-песок, яйца (белки), сода, ванилин

- d) сахар-песок, яйца, мука.
25. Что такое сухие духи?
- a) Смесь пряностей, добавляемых в пряничное тесто
 - b) Пищевой ароматизатор
 - c) Пищевые эссенции
 - d) Пищевые кислоты.
26. Что добавляют в пряничное тесто для уменьшения усушки пряничных изделий при длительном хранении?
- a) пряности
 - b) аммоний
 - c) мед
 - d) яйца.
27. После выпечки бисквит основной выдерживают:
- a) не выдерживают
 - b) 3-4 часа
 - c) 8-10 часов
 - d) 24 часа.
28. Разрешите ситуацию: Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Объясните причины возникновения:
- a) высокая температура печи
 - b) недостаточная расстойка
 - c) много муки
 - d) много соли.
29. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:
- a) добавление аммония углекислого
 - b) добавление соды
 - c) добавление дрожжей
 - d) взбивание.
30. Тарталетки изготавливают из:
- a) песочного теста
 - b) сдобного пресного теста
 - c) заварного теста
 - d) из дрожжевого теста.
31. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
- a) для прекращения брожения
 - b) для равномерного распределения дрожжей
 - c) для удаления этилового спирта
 - d) для удаления избытка углекислого газа.
32. Чем крупнее изделие из дрожжевого теста, тем температура выпечки:
- a) ниже
 - b) выше
 - c) одинакова для всех.
33. «Ромовую бабу» глазируют:
- a) помадой
 - b) глазурью
 - c) сиропом.
34. Дополните предложение: Дрожжевое тесто готовится двумя способами: и.....
- a) Опарным и сдобным
 - b) Безопарным и опарным
 - c) Безопарным и слоеным
 - d) Опарным и сдобным.
35. Дополните предложение: Способы разрыхления теста

- a) химический, механический, физиологический
 - b) химический, молекулярный, ручной
 - c) химический, биологический, механический
 - d) химический, физический, механический.
36. Дополните предложение: Часть пшеничной муки при приготовлении пряничного теста можно заменить....
- a) Крахмалом
 - b) Ржаной мукой
 - c) Кукурузной мукой
 - d) Ячневой крупой.
37. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- a) пенообразователя
 - b) загустителя
 - c) увлажнителя
 - d) разжижителя.
38. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- a) яйцепродукты и мука
 - b) сахар и мука
 - c) крахмал и мука
 - d) только мука.
39. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом
- a) животного
 - b) гидрогенизированного
 - c) молочного
 - d) растительного.
40. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- a) яйцепродуктов
 - b) сахара
 - c) лимонной кислоты.
41. Заварные крема содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ...
- a) 12ч.
 - b) 24 ч.
 - c) 6 ч.
 - d) 36ч.
42. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- a) сливках 36%
 - b) молоке
 - c) яйцах.
43. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- a) понижается
 - b) повышается
 - c) изменяется
 - d) не изменяется.
44. Сырцовая глазурь называется:
- a) сахарной массой
 - b) рисовальной массой
 - c) белковой массой

- d) белой глазурью.
45. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- a) многофазным
 - b) двухфазным
 - c) однофазным.
46. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- a) карамель
 - b) жженка
 - c) патока.
47. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- a) 200 °С
 - b) 70 °С
 - c) 50 °С.
48. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- a) сахара
 - b) яичных белков
 - c) жира
 - d) яичных желтков.
49. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- a) мед, патока, сахар
 - b) сахарный сироп, молоко
 - c) сливочное масло и яйцепродукты
 - d) сливки, сливочное масло.
50. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- a) 1000 слоев
 - b) 50 слоев
 - c) 256 слоев.
51. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитуую из ... и сахара.
- a) яиц
 - b) яичных белков
 - c) яичных желтков.
52. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
- a) карамельную
 - b) яичную
 - c) бисквитную
 - d) молочную.
53. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- a) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная
 - b) желатин, агар
 - c) сироп инвертный, жженку, патоку
 - d) коньяк, ром.
54. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ...
- a) пористость
 - b) слоистость
 - c) мажущую консистенцию.
55. Длительность процесса расстойки тестовых заготовок зависит от:

- a) вентилируемого устройства
 - b) свойства теста
 - c) устройства расстоечного шкафа
 - d) массы тестовой заготовки
 - e) от способа замеса теста.
56. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- a) какао-бобов
 - b) фруктовой подварки
 - c) миндаля
 - d) грецких орехов
 - e) фундука
 - f) смеси фундука и миндаля.
57. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
- a) растапливают на водяной бане
 - b) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции
 - c) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
58. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?
- a) меланж, гидрогенизированный жир, патока
 - b) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана
 - c) яичные желтки, растительное масло, молоко.
59. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
- a) обрезок от бисквитного полуфабриката
 - b) миндального полуфабриката
 - c) слоеного полуфабриката.
60. Мучные восточные изделия – это:
- a) пралине, кандир, марципан
 - b) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек
 - c) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.

Эталон ответов к контрольному тесту

- 1. a).
- 2. a).
- 3. d).
- 4. d).
- 5. c).
- 6. a)
- 7. b).
- 8. b).
- 9. a).
- 10. c).
- 11. a).
- 12. b).
- 13. c).
- 14. a).
- 15. d).
- 16. c).
- 17. c), d).
- 18. a).
- 19. b), d).
- 20. b).
- 21. a), d).
- 22. b), d).

- 23. d).
- 24. a).
- 25. a).
- 26. c).
- 27. d).
- 28. d).
- 29. d).
- 30. b).
- 31. b), d).
- 32. a).
- 33. a).
- 34. a), c).
- 35. c).
- 36. b).
- 37. a).
- 38. a).
- 39. b).
- 40. c).
- 41. c).
- 42. c).
- 43. b).
- 44. b).
- 45. c).
- 46. b).
- 47. b).
- 48. c).
- 49. c), d).
- 50. c).
- 51. b).
- 52. b).
- 53. a).
- 54. a).
- 55. d).
- 56. c).
- 57. b).
- 58. b).
- 59. a).
- 60. b).

Критерии оценивания: «5» - 60- 55 правильных ответа, «4» - 54-49 правильных ответа, «3» - 48-43 правильных ответов, «2» - менее 43 правильных ответов.

4.1.2 Перечень лабораторно-практических работ

Практические работы		
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		
Раздел 1.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		
1	Практическое занятие № 1 Расчет массы сырья и отходов при первичной обработке овощей и грибов. Решение ситуационных задач.	2
2	Практическое занятие № 2 Расчет массы сырья и отходов при	2

	первичной обработке рыбы. Составление технологических схем на п/ф. Решение ситуационных задач.	
3	Практическое занятие № 3 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из рыбы, решение ситуационных задач.	2
4	Практическое занятие № 4 Расчет сырья при обработке мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	2
5	Практическое занятие № 5 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, решение ситуационных задач.	2
6	Практическое занятие № 6 Расчет сырья при обработке домашней птицы, дичи, кролика, решение ситуационных задач.	2
7	Практическое занятие № 7 Расчет сырья при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы , дичи, кролика, решение ситуационных задач.	2
	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	
8	Практическое занятие № 8 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов, бульонов и отваров. Расчет массы сырья и отходов.	2
9	Практическое занятие № 9 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
10	Практическое занятие № 10 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
11	Практическое занятие № 11 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления заправочных супов. Расчет массы сырья и отходов	2
12	Практическое занятие № 12 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов. Расчет массы сырья и отходов.	2
13	Практическое занятие № 13 Составление инструкционно-технологических карт и схем приготовления холодных супов, супов региональной кухни. Расчет массы сырья и отходов.	2
14	Практическое занятие № 14 Расчет массы сырья при приготовлении соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких, вегетарианских, диетических соусов.	2
15	Практическое занятие № 15 Взаимозаменяемость основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2
16	Практическое занятие № 16 Составление инструкционно-технологических карт приготовления блюд из овощей, плодов, грибов, пряностей и приправ. Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд.	2
17	Практическое занятие № 17 Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
18	Практическое занятие № 18 «Расчет массы сырья и отходов для приготовления блюд из яиц, творога, теста».	2
19	Практическое занятие № 19 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из рыбы».	2
20	Практическое занятие № 20 «Разработка алгоритма приготовления	2

	блюд из морепродуктов».	
21	Практическое занятие № 21 «Расчет расхода сырья при приготовлении блюд из мяса»	2
22	Практическое занятие № 22 «Разработка алгоритма приготовления блюд из мяса».	2
23	Практическое занятие № 23 Расчет массы сырья и отходов при приготовлении блюд из домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач.	2
	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
24	Практическое занятие № 24 Расчет массы сырья при приготовлении холодных соусов, салатных заправок. Решение ситуационных задач.	2
25	Практическое занятие № 25 Расчет массы сырья при приготовлении салатов. Решение ситуационных задач.	2
26	Практическое занятие № 26 Расчет массы сырья при приготовлении бутербродов, холодных закусок. Решение ситуационных задач.	2
	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
27	Практическое занятие № 27 Расчет массы сырья при приготовлении сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Решение ситуационных задач.	2
	МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
	Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
1	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления изделий из теста.	2
2	Практическая работа № 2 Товароведная характеристика, сравнительный анализ химического состава разных видов муки для приготовления хлеба.	2
3	Практическая работа № 3 Товароведная характеристика, сравнительный анализ дрожжей, пекарских порошков, разрыхлителей. Способы разрыхления теста.	2
4	Практическая работа № 4 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
5	Практическая работа № 5 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
6	Практическое занятие № 6 Приготовление украшений для кондитерских изделий: из сахарной мастики, карамельной массы (сливная, атласная, пластичная), марципана. Использовать пластилин.	2
7	Практическое занятие № 7 Приготовление украшений для кондитерских изделий: из сахарной мастики, карамельной массы (сливная, атласная, пластичная), марципана. Использовать пластилин.	2
8	Практическое занятие № 8 Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.	2
9	Практическое занятие № 9 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2

10	Практическая работа № 10 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
11	Практическая работа № 11 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий, решение ситуационных задач.	2
12	Практическое занятие № 12 Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	2
13	Практическое занятие № 13 Расчет сырья для приготовления начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	2
14	Практическое занятие № 14 Расчет сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
15	Практическое занятие № 15 Составление технологических схем приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	2
16	Практическое занятие № 16 Решение ситуационных задач.	2
17	Практическое занятие № 17 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2
18	Практическое занятие № 18 Решение ситуационных задач.	2
19	Практическое занятие № 19 Разработка новых мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	2
20	Практическое занятие № 20 Составление технологических схем на мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста.	2
21	Практическое занятие № 21 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного теста. Составление технологических схем.	2
22	Практическое занятие № 22 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста. Составление технологических схем.	2
23	Практическое занятие № 23 Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Составление технологических схем.	2
24	Практическое занятие № 24 Решение ситуационных задач.	2
25,26	Практическое занятие № 25, 26 Расчет сырья для приготовления бисквитных пирожных и тортов.	4
27,28	Практическое занятие № 27, 28 Расчет сырья для приготовления песочных пирожных и тортов.	4
29,30	Практическое занятие № 29, 30 Расчет сырья для приготовления заварных пирожных и тортов.	4
31,32	Практическое занятие № 31, 32 Расчет сырья для приготовления песочных пирожных и тортов.	4
33	Практическое занятие № 33 Расчет сырья для приготовления слоеных пирожных и тортов.	2
34	Практическое занятие № 34 Расчет сырья для приготовления воздушных и воздушно-ореховых пирожных и тортов.	2
Лабораторные работы		
МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар		
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		
1	Лабораторная работа № 1 Технология приготовления заправочных супов	6
2	Лабораторная работа № 2 Технология приготовления супов-пюре,	6

	холодных супов, супов региональной кухни.	
3	Лабораторная работа № 3 «Технология приготовления блюд из овощей и грибов».	4
4	Лабораторная работа № 4 «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий».	4
5	Лабораторная работа № 5 «Технология приготовления блюд из яиц и творога, кулинарных изделий из теста»	6
6	Лабораторная работа № 6 «Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов».	6
7	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления блюд из мяса».	6
8	Лабораторная работа № 8 «Технология приготовления блюд из птицы, дичи и кролика».	6
	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
9	Лабораторная работа № 9 «Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».	4
	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
10	Лабораторная работа № 10 «Технология приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	4
	МДК 07.02 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	
	Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
1	Лабораторная работа № 1 Приготовление хлеба из дрожжевого теста. Хлеба формового: Любительский, Российский, Хлеб подовый, Ромашка, Ситный с изюмом.	6
2	Лабораторная работа № 2 Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.	6
3	Лабораторная работа № 3 Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	6
4	Лабораторная работа № 4 Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста.	6
5	Лабораторная работа № 5 Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов.	6
6	Лабораторная работа № 6 Приготовление и оформление песочных пирожных и тортов.	6
7	Лабораторная работа № 7 Приготовление и оформление слоеных пирожных и тортов.	6
8	Лабораторная работа № 8 Приготовление и оформление воздушных, воздушно-ореховых тортов.	6

4.1.3 Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная практика)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			24
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			24
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.	6
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.	
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	6
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	6
5	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	
6	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из	5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы	

	рыбы	(стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	
7	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	6
8	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	

Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			30
9	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий,</p>	6
10	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		
11	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов		6
12	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
13	Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных,	6	

	<p>сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10.Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	
14	<p>Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p>	<p>17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	
15	<p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>		6
16	<p>Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>		

17	<p>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра</p> <p>Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>	<p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
18	<p>Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		6
19	<p>Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</p> <p>Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>		6
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			6
20	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного</p>	6

21	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок</p>	<p>технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</p> <p>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
22	<p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы</p>	<p>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>7. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p>	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			12
23	<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы,</p>	6

24	<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>	
25	<p>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>5. . Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>	6
26	<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения</p>	

		<p>требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>36</p>	

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			36
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3	Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
	Тема 2.3. Приготовление глазури		
	Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.		
4	Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	6
5	Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба		
6	Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для		

	хлебобулочных изделий Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	использования отделочных полуфабрикатов. 11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения	
7	Тема 2.11. Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов. Тема 2.12. Приготовление пирожных сложного ассортимента, миниатюр, порционных тортов, пtiфур	12.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
8	Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	14.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных,	
9	Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе	
10	Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и	6
11	Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных	регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
12	Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов	19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	6
	ИТОГО	(3недели)	108 часов

4.1.4. Перечень производственных работ по практической подготовке (производственная практика)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	3	4
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента			24
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар			24
1	Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	6
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	6
4	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		
5	Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов		
6	Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Тема 2.3	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции	6

	Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
7	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		6
8	Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			36
9	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения	6
10	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
11	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих	6

12	<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p>	
13	<p>Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</p> <p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни</p>	<p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	6
14	<p>Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов</p> <p>Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке</p> <p>Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p>	<p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	6

	<p>Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.</p>		
15	<p>Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов</p>		6
16	<p>Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий</p>		
17	<p>Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</p>		
18	<p>Тема 2.12. Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p>		
19	<p>Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Тема 2.14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных</p>		

	<p>продуктов Тема 2.15. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</p>		
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента			24
20	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. 2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.	6
21	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов. 5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса. 6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.	12
22	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок	6

		с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента			24
23	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12
24	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		
25	Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	12
26	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		

		<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. <i>Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.</i></p> <p>10. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, <i>шоколадную продукцию стандартного ассортимента,*</i> с учетом требований к безопасности продукции.</p>	
Раздел 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			72
МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер			72
1	Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	12
2	Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации	<p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения</p>	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
3	<p>Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</p> <p>Тема 2.3. Приготовление глазури</p> <p>Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</p> <p>Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</p>	<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	12
4	<p>Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</p>	<p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	
5	<p>Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	12
6	<p>Тема 2.8. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 2.9. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p>	
7	<p>Тема 2.11. Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 2.12. Приготовление пирожных сложного</p>	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	12

	ассортимента, миниатюр, порционных тортов, птифур	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
8	Тема 2.10. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		
9	Тема 2.11. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста		
10	Тема 2.12. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента		12
11	Тема 2.13. Изготовление и оформление пирожных		
12	Тема 2.14. Изготовление и оформление тортов		12
	ИТОГО	недель)	180 часов (5

4.1.5 Требования к отчету по практической подготовке (производственная практика)

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Квалификационный экзамен проводится в форме демонстрационного экзамена

В рамках освоения специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусмотрено освоение следующих сочетаний квалификаций/квалификации: повар, кондитер.

Оцениваемые основные виды деятельности и компетенции по ним	выполняемые задания в ходе процедур квалификационного экзамена
квалификационный экзамен	
1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации и презентации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Демонстрирует моделирование реальных производственных условий для решения практических задач выполнения процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Задания квалификационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)»

Квалификационный экзамен проводится в учебной лаборатории.

При проведении квалификационного экзамена обеспечивается соблюдение процедур КЭ, в том числе выполнение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности, соответствие санитарным нормам и правилам.

Квалификационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами;
- инструктаж по охране труда и технике безопасности студентов на площадке проведения КЭ;
- выполнение студентами заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

В случае опоздания студента к началу КЭ по уважительной причине он допускается к выполнению заданий, но время на выполнение заданий не добавляется.

В случае поломки оборудования и его замены (не по вине студента) студенту предоставляется дополнительное время.

Оценку выполнения заданий КЭ осуществляет экспертная группа, возглавляемая ведущим преподавателем.

Баллы за выполнение заданий КЭ выставляются в соответствии со схемой начисления баллов.

Подведение итогов предусматривает

- заполнение членами комиссии ведомости оценок;
- оформление протокола, обобщение результатов КЭ с указанием оценок "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Задание для квалификационного экзамена

Описание задания

Квалификационный экзамен длится 6 часов в течение 1 дня, готовятся блюда задания, представленная ниже. Студенты могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из блюда, указанного в расписании.

В подготовительный день преподаватель оглашает вариант задания. В случае, если студенту необходимо заказать дополнительные продукты или убрать лишние, он делает это в подготовительный день, но при этом баллы за данный аспект вычитаются.

Участники квалификационного экзамена получают одну корзину с ингредиентами в соответствии с заявкой. Ингредиенты, необходимые для задания, необходимо заказать и предоставить учебному заведению за две недели до квалификационного экзамена. В случае, если участник не отправил заявку на продукты в указанный срок, баллы за данный аспект вычитаются. Во время выполнения задания квалификационного экзамена разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные заранее.

Если участник квалификационного экзамена не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других сдающих, такой участник может быть отстранён от сдачи квалификационного экзамена.

На выполнение задания квалификационного экзамена предусмотрено 4 часа, без учёта подготовки и уборки рабочего места (0,5 часа) + 1,5 часа для написания меню, общая продолжительность выполнения задания демонстрационного экзамена 6 часов.

Описание модуля А: Работа

- В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов
- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид. Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки
- Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты
- Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы\тарированы и маркированы.
- Не должно быть чрезмерного расходования продуктов

Описание модуля С: Горячее блюдо из птицы

- Приготовить 2 порции горячего блюда из курицы на выбор участника
- Минимум 2 гарнира: один на выбор участника, второй гарнир должен быть приготовлен или содержать продукт из оглашенного варианта.
- 1 горячий соус на выбор участника
- Оформление горячего блюда – на выбор участника
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 220 г.
- 2 порции горячего блюда подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.

- Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл- основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 35 °С и выше
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
- Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.
- Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля D: Десерт

- Приготовить 2 порции Десерта на выбор участника
 - Обязательные компоненты десерта:
 - Мусс (основной компонент десерта)
 - Выпеченный элемент из теста
 - Декоративный элемент из изомальта или карамели
 - Соус холодный
- Особенности подачи.
- Масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г.
 - порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см.
 - Соус должен быть сервирован на каждой тарелке
 - Дополнительно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации
 - Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
 - Подаются три идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
 - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.

- Используйте продукты с общего стола;
- Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом конкурса, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Описание модуля H: Прозрачный бульон (консоме)

- Приготовить 2 порции прозрачного бульона (консоме) из курицы
- Минимум 1 гарнир на выбор участника (допускается использование мякоти птицы для гарнира)
- Масса консоме минимум 250 г
- порции консоме подаются на отдельных тарелках - круглая белая глубокая с плоскими полями 26 – 28 см
- Температура подачи тарелки от 35 °С и выше

- Подаются 2 идентичных блюда
 - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
 - Сервисное окно открывается за 5 минут до подачи и закрывается через 5 минут после подачи
 - Одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, две тарелки подаются в дегустацию
 - Для того, чтобы эксперты смогли оценить внешний вид бульона, главный эксперт может сфотографировать блюдо на рабочем столе сдающего и затем показать группе, которая оценивает данный аспект- (так как пока волонтер несёт тарелки, гарнир в тарелке может потерять форму).
- Основные ингредиенты.
- Используйте продукты с общего стола;
 - Используйте продукты из заказанного списка.

Специальное оборудование.

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющегося на площадке.

Необходимые приложения

На квалификационном экзамене используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Список продуктов необходимо заполнить за две недели до экзамена. Количество продуктов указано на весь день. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если студенту необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Обязательные продукты выдаются студенту в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если студенту не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

4.2.3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Реализация программы модуля предполагает прохождение учебной и производственной практики в Учебной кухне ресторана, Учебном кондитерском цехе, Кухне организации питания, Кондитерском цехе организации питания.

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная кухня ресторана, по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Информационное обеспечение реализации программы **Основная печатная литература**

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.
2. Мошков В.И. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник / под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ИНФРА-М, 2020. – 241 с. (электронное издание)

Основные электронные ресурсы

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

Дополнительная литература

1. Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
2. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 321 с.
3. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова. – Москва: Кнорус, 2021. – 205 с.

4. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 247 с.

5. Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина – Москва: КноРус, 2020. – 325 с.

6. Васюкова А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с.

7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

8. Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с. (электронное издание)

9. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с. (электронное издание)

10. Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник / Грибов В.Д. – Москва: КноРус, 2021. – 277 с.

11. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)

12. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

13. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

14. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

15. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

16. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова – Москва: КноРус, 2021. – 578 с. (электронное издание)

17. Рубина Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)

18. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

19. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с. (электронное издание)

22. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

23. Теплов В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 456 с. (электронное издание)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

**ОТЧЕТ
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих, должностям служащих
специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Место прохождения практической подготовки (производственная практика):

(Наименование организации, учреждения с указанием организационно-правовой формы и места расположения)

Выполнил(а) студент(ка)

Группы: _____

подпись

Ф.И.О.

Руководитель практики

от предприятия:

М.П.

подпись

Ф.И.О., должность

Руководитель практики

от техникума:

подпись

Ф.И.О., должность

20__

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)**

Ф.И.О студента

Студента(ки) группы _____, ___ курса обучающегося(йся) по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело успешно прошел(ла) практическую подготовку (производственная практика) по **ПМ.07**

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих,

в объеме **108** часов с «___» _____ 202__ г. по «___» _____ 202__ г.

в организации _____

Наименование организации

Виды и оценка выполнения работ

<i>Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время производственной практики</i>	<i>Объем работ, час.</i>	<i>Оценка выполнения работ</i>
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	24	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	24	
Итого:	108	

Заключение об освоении профессиональных компетенций

<i>ПК</i>	<i>Наименование и профессиональных компетенций</i>	<i>Освоил/не освоил</i>
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 1.2	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 1.3	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	

Заключение об освоении общих компетенций

ОК	Наименование общих компетенций	Освоил/не освоил
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, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК. 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося
во время практической подготовки**

За время производственной практики _____ осуществлял(ла) следующие виды работ:

К выполнению своих обязанностей относился(лась) _____

В работе можно охарактеризовать как: _____

Личные качества студента: _____

Дата « ____ » _____ 20 __ г.

Подпись руководителя практики _____
(Ф.И.О., должность)

М.П.

Общая оценка практики _____

Руководитель практики _____

ЗАДАНИЕ

на производственную практику

ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

студента _____

(фамилия, имя, отчество)

Группы _____ Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вопросы, подлежащие изучению в период прохождения производственной практики:

1. 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.

3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.

6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

8. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

9. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

10. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

12. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.

13. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

14. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее

безопасности), организация хранения.

15. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

18. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.

19. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.

20. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

21. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.

22. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.

23. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.

24. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.

25. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

26. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).

27. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.

28. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

29. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

30. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

31. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

32. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).

33. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Сочетать цвета, вкусы и текстуры**.

34. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, * с учетом требований к безопасности продукции.

Календарные сроки практики с « ____ » _____ по « ____ » _____ 20__ г.

Место прохождения практики _____

Дневник сдается до « ____ » _____ 20__ г.

Задание выдал: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. руководителя практики)

Задание принял: « ____ » _____ 20__ г. _____

(Ф.И.О. студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

Утверждаю
Зав по УПР:

 (Ф.И.О. подпись)

План-график прохождения практической подготовки (производственная практика)

№ п/п	Наименование тем	Кол- во часов	Календарные сроки
	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию		
1	Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	6	
2	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов		
3	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	6	
4	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		
5	Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	6	
6	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
7	Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	6	
8	Обработка домашней птицы, дичи, кролика Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
9	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов		
11	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	6	
12	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
13	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	6	
14	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных	6	

	полуфабрикатов Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках, сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		
15	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	6	
16	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий		
17	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки		
18	Классификация, ассортимент, приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья		
19	Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	6	
20	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	
21	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	12	
22	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	6	
23	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	12	
24	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		
25	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	12	
26	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		
Завершение оформления отчета, получение отзыва, сдача отчета			

Студент

(подпись)

(ФИО студента)

Руководитель практики

(подпись)

(ФИО руководителя практики)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

ДНЕВНИК
ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА)

по получению профессиональных навыков и умений

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента(ки) _____ курса группы _____

Производственная практика проводится в следующие сроки:

с «_____» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

В организации:

(наименование организации с указанием организационно-правовой формы)

Руководитель практики от техникума:

(фамилия, имя, отчество руководителя практики с указанием занимаемой должности)

ХАРАКТЕРИСТИКА О ПРАКТИКАНТЕ

Практикант _____ Ф.И.О

ГАПОУ «Альметьевский торгово-экономический техникум», студент(ка) _____ курса,
группы _____ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

проходил(а) производственную практику

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.

в _____ (на
именование организации)

1. ОЦЕНИТЕ ПРИ ПОМОЩИ ЗАДАНЫХ ШКАЛ СТЕПЕНЬ ВЫРАЖЕННОСТИ СЛЕДУЮЩИХ КАЧЕСТВ ПРАКТИКАНТА

(Обведите цифру, соответствующую степени выраженности оцениваемого качества)

1 - качество выражено слабо или практически отсутствует. 2 - качество выражено ниже среднего уровня,
3 - качество выражено на среднем уровне, 4 - качество выражено хорошо,
5 - качество выражено в максимальной степени,

Ориентированность на работу в _____	1	2	3	4	5
Профессиональные знания	1	2	3	4	5
Профессиональные навыки работы	1	2	3	4	5
Качество выполнения заданий	1	2	3	4	5
Стремление к освоению новых профессиональных знаний, навыков	1	2	3	4	5
Способность к освоению знаний, навыков	1	2	3	4	5
Доброжелательность, умение общаться с клиентами	1	2	3	4	5
Четкое соблюдение распорядка дня и трудовой дисциплины	1	2	3	4	5
Чувство ответственности	1	2	3	4	5
Готовность выполнять дополнительную работу	1	2	3	4	5
Внешний вид	1	2	3	4	5
Позитивное взаимоотношение с сотрудниками коллектива	1	2	3	4	5
Умение применять знания на практике	1	2	3	4	5

2. ОТМЕТЬТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА, КОТОРЫЕ НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ХАРАКТЕРИЗУЮТ МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА, НО НЕ УКАЗАНЫ ВЫШЕ

3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Практикант _____

Ф.И.О.

показал(а) профессиональную подготовку и наиболее зарекомендовал(а) себя

на _____

(участок работы)

итоговая оценка по производственной практике _____

Руководитель подразделения _____

подпись _____ Ф.И.О.

Наставник _____

подпись Ф.И.О.

М.П. _____ « ____ » _____ 20__ г.

**ПРОТОКОЛ
ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

№ группы _____

Код, наименование специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Наименование профессионального модуля **ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»**

Дата проведения экзамена по модулю _____

Оценка результатов экзамена по модулю: пороговое значение 60 баллов

№	Ф.И.О. обучающихся	Результат экзамена по МДК 07.01	Результат диф.зачета МДК.07.02	Результат диф.зачета по УП ПМ.07	Результат диф. зачета по ПП ПМ.07	Результат. Экзамена по модулю (в баллах)	Результат экзамена по модулю оценка
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							